



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO CON I FUNGHI

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 1 persona):

- 50 g Riso Biologico
- 96 g funghi champignon (pesati al netto dagli scarti)
- 1 cucchiaio Olio Extravergine d'Oлива Dante
- 1 spicchio d'aglio bio
- Erba Cipollina Liofilizzata q.b.
- 1 pizzico sale marino

Preparazione:

Pulite ed affettate i funghi. Tritate finemente lo spicchio d'aglio e mettetelo in un pentolino insieme al cucchiaio d'olio. Quando l'aglio è dorato, aggiungete il riso e lasciatelo tostare per un paio di minuti. Unite i funghi e rimescolate con cura. Aggiungete un paio di bicchieri d'acqua calda e fate cuocere a fiamma medio-bassa. Rimescolate di tanto in tanto e se l'acqua si asciuga aggiungetene dell'altra. A cottura ultimata, regolate di sale e servite decorando il piatto con un pizzico di erba cipollina liofilizzata.

