



# Risotto ai funghi

🕒 30 min



## Procedimento:



- ➊ Mettere i funghi secchi in una tazza con dell'acqua tiepida per 5-10 minuti.
- ➋ Preparare in un pentolino il brodo.
- ➌ Tritare la cipolla.
- ➍ Mettere in una pentola l'olio d'oliva e rosolare la cipolla.
- ➎ Aggiungere il riso e farlo tostare.
- ➏ Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare a fuoco alto.
- ➐ Aggiungere un mestolo di brodo e i funghi (senza scolarli).
- ➑ Abbassare il fuoco e continuare la cottura del riso aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo (quando si vede che il risotto si sta asciugando).
- ➒ Rimestare sovente fino a cottura ultimata (20 minuti circa).
- ➓ Togliere dal fuoco, aggiungere il formaggio grattugiato, la panna acida e il pepe. Mescolare e servire.

## Ingredienti:

- 250-300 g di riso per risotti
- 1-2 manciata di funghi secchi  
(si possono utilizzare anche i funghi freschi)
- 1 cipolla
- ½ bicchiere di vino bianco
- 1 l di brodo vegetale
- 4 cucchiai di formaggio grattugiato
- 1 cucchiaio di panna acida
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- pepe

x 4 persone



AUTUNNO

🕒 = tempo di preparazione

🕒 = per risparmiare tempo

👤 = fattibile da bambini 4+

🌿 = alternativa vegetariana

Il colore del triangolino permette di sapere a quale gruppo alimentare appartiene la preparazione

🟢 = frutta e verdura

🔴 = carne, pesce, uova, leguminose



alcune preparazioni fanno parte di più gruppi alimentari (il triangolino viene indicato solo quando si raggiunge almeno una porzione di quel determinato gruppo alimentare)

🟡 = farinacei

🔵 = latte e latticini