

Risotto dei funghi

Ingredienti

Per 4-5 persone

300 g di riso arborio

1 cipolla grande o 2-3 piccole cipolle fresche

400 g di funghi tritati di Parigi

Un piccolo prezzemolo

1 spicciolo all'aglio tritato

Olio d'oliva

75 CL di brodo vegetale (a volte un po' di più)

1 o 2 palline di mozzarella

Parmigiano

Preparazione

1. Rosa i funghi in una padella con un po' di olio, prezzemolo e aglio. (Se il tempo sta esaurendo, questo passaggio può essere eliminato: i funghi verranno aggiunti direttamente al riso).
2. Rosola le cipolle tritate in un piatto di casseruola o wok.
3. Quando le cipolle sono dorate, aggiungi il riso e mescola fino a quando non diventa traslucido
4. Aggiungi i funghi (con il loro succo).
5. Quindi aggiungi il brodo, mestolo dopo il mestolo. Aspetta tra ogni mestolo che il brodo viene assorbito. Questa operazione dura circa 20 minuti.
6. Alla fine della cottura, incorporare la mozzarella tagliata a pezzi e mescolare fino a quando non trova.
7. Servire immediatamente, con il parmigiano per coloro che vogliono.

Variante

Questo risotto è anche molto buono con i peperoni (2 mezzi) e i gamberi (2 vassoi di gamberi cotti): riportamo i peperoni con le cipolle. Nel frattempo, portiamo indietro in una piccola padella a parte i gamberi in un po' di olio d'oliva, aggiungendo aglio (che non dovrebbe bruciare).

Andiamo quindi al passaggio 3 e aggiungiamo i gamberi quando il riso è cotto.