

# *Risotto Ai Funghi*

## *Ingredienti*

Per 4-5 persone

300 g di riso arborio

1 cipolla grande o 2-3 cipolle piccole fresche

400 g di champignon freschi a fette

Un po' di prezzemolo

1 spicchio d'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. Rosolare i funghi in padella con un filo d'olio, prezzemolo e aglio. (se il tempo stringe si può omettere questo passaggio: i funghi verranno aggiunti direttamente al riso).
2. Rosolare le cipolle affettate in una casseruola o nel wok.
3. Quando le cipolle saranno dorate, aggiungere il riso e mescolare finché non diventerà traslucido
4. Aggiungere i funghi (con il loro succo).
5. Aggiungere poi il brodo, mestolo per mestolo. Tra un mestolo e l'altro attendere che il brodo venga assorbito. Questa operazione richiede circa 20 minuti.
6. A fine cottura aggiungete la mozzarella tagliata a pezzetti e mescolate finché non si scioglie.
7. Servire subito, con parmigiano per chi vuole.

## *Variante*

Questo risotto è ottimo anche con i peperoni (2 medi) e i gamberi (2 teglie di gamberi cotti): fate rosolare i peperoni con la cipolla. Nel frattempo, in un padellino, rosolare i gamberetti in un filo d'olio, aggiungendo l'aglio (che non deve bruciare).

Passiamo quindi al passaggio 3, e aggiungiamo i gamberetti quando il riso sarà cotto.