

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#)[ANTIPASTI](#)

Dose per 4 persone

[PRIMI PIATTI](#)[SECONDI
PIATTI](#)

- 400 grammi di riso
- 50 grammi di funghi porcini secchi
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 litro e mezzo di brodo (dado)
- 70 grammi di formaggio grattugiato
- prezzemolo tritato
- sale
- peperoncino

Preparazione



- Sciacquate bene i funghi secchi in acqua corrente e metteteli a bagno in acqua leggermente tiepida per farli rinvenire, dopo li strizzate e tenete da parte l'acqua dopo averla filtrata
- in una pentola mettete l'olio, lo spicchio di aglio intero, i funghi e fateli soffriggere per qualche minuto
- togliete l'aglio aggiungete il riso, bagnate con un mestolo di brodo bollente e continuate ad aggiungerne man mano che viene assorbito, aggiungete anche l'acqua dei funghi, regolate con il sale e il peperoncino
- a cottura ultimata aggiungete il formaggio grattugiato, spolverate con il prezzemolo, fatelo mantecare per qualche minuto e servitelo ben caldo.

[DOLCI](#)[CHICCHE](#)[SALSE](#)[CONTATTI](#)[FOTO](#)[Link Amici](#)