



Risotto ai funghi

Risotto autunnale con riso Carnaroli e funghi misti

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

- 1 confezione di funghi misti
- 250 g di riso Carnaroli
- 1 l brodo di verdure
- 1 dl di vino bianco
- 125 g di burro
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 100 g di pecorino
- 3 pomodori secchi
- 1 rametto di rosmarino



Preparazione:

Per il risotto, scaldare un po' d'olio d'oliva in padella, aggiungere le cipolle tagliate a dadini e soffriggere leggermente una manciata di funghi insieme alle cipolle in padella. Aggiungere in seguito il riso Carnaroli (crudo), tritare i pomodori secchi e soffriggeteli insieme al riso. Sfumare con un po' di vino bianco, versare tre cucchiari di brodo di verdure sul risotto per il liquido necessario e fare cuocere lentamente.

Infine, aggiungere un pezzo di burro nella padella del risotto e grattugiare un po' di pecorino per affinarlo. Prima di servire, disporre il risotto sui piatti e guarnire con i funghi, un po' di prezzemolo e un rametto di rosmarino.

Puoi trovare tutte le ricette su [Consumo.ch/gio](https://consumo.ch/gio)