



6- Risotto ai funghi porcini

Difficoltà: semplice

Tempo: ca. 20'

INGREDIENTI (dosi per 4 persone):

350 g di **riso ticinese**
40 g di **funghi porcini secchi**
100 g di **panna da cucina**
Brodo di carne
Burro oppure **olio d'oliva**
1 **cipolla**
Formaggio grattugiato (Sbrinz o Parmigiano)

PREPARAZIONE:

Mettete a bagno in acqua tiepida i funghi porcini secchi almeno 1 ora prima.
Fate rosolare in una pentola una cipolla con un poco d'olio e burro e poi aggiungete i funghi ben scolati.
Unite il riso e bagnate con il brodo fino a quando non sarà cotto. A cottura ultimata versate la panna da cucina.
Spolverate con il formaggio grattugiato.

OSSERVAZIONI:

--