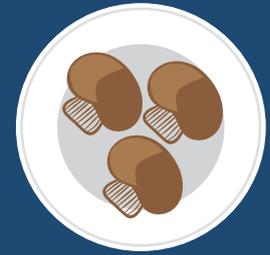


Risotto del bosco

Ter
mar



Tempo: 30min circa

Difficoltà: media

persone: 4

Ingredienti:

320G DI RISO
200G DI FUNGHI PORCINI
50G DI MIRTILLI
20G DI BURRO
1 CIPOLLA
4 FIORI DI ZUCCA
1 LITRO DI BRODO VEGETALE
GRANA PADANO
SALE

Preparazione:

Rosolate la cipolla che avrete precedentemente tritato con 20 g di burro; unite i funghi porcini affettati e i mirtilli.

Dopo 2 minuti circa incorporate il riso e fatelo tostare per bene, mescolando; bagnate con un mestolo di brodo bollente e portate a cottura unendo altro brodo caldo (circa 1 litro) e mescolando a ogni aggiunta del brodo (cercate di aggiungere sempre lo stesso quantitativo di brodo, ogni volta che bagnerete il riso).

Mantecate il risotto del bosco con grana padano grattugiato, salate e guarnite con mirtilli e, se vi piace, un fiore di zucca a piatto.