
RISO CON PORCINI E POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 350 g di pomodori maturi,
- sale,
- pepe,
- 1 cipolla,
- 80 g di burro,
- alcune foglie di basilico,
- 1 spicchio di aglio,
- 200 g di funghi porcini,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, privateli dei semi e sminuzzatene la polpa.

In una casseruola con l'olio d'oliva e metà del burro fate rosolare l'aglio tritato e la cipolla tagliata a fettine, a calore medio per alcuni minuti.

Unite quindi la polpa dei pomodori e il basilico, regolate di sale e pepe e fate cuocere a fuoco basso e a recipiente coperto per circa 20 minuti.

Trascorso questo tempo mettete nella casseruola anche i porcini, mondati e affettati, e il prezzemolo, e cuocete ancora per un'ora.

Lessate il riso al dente in una pentola con acqua bollente salata, scolatelo e ponetelo in un piatto di portata caldo. Incorporatevi il resto del burro e il formaggio, poi conditelo con il sugo preparato e servite.