

RISOTTO CON FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di riso,
- 300 g di funghi,
- 150 g di burro,
- formaggio parmigiano,
- cipolla,
- 250 cl di brodo.

Aggiungete i funghi puliti e tagliati a fettine, fateli insaporire, unite il riso e dopo 6-7 minuti versate il brodo caldissimo. Fate cuocere a fuoco moderato e, se necessario, aggiungete un altro poco di brodo caldo.

Controllate il sale e mettetene se necessario.

Prima di servire, unite il resto del burro e 1 pugno di parmigiano grattugiato.