
RISOTTO GIALLO CON FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 1 cipolla piccola,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 200 g di funghi porcini,
- 1 bustina di zafferano,
- brodo,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di burro,
- sale.

Portate il brodo a bollore.

In una casseruola tostate il riso con la metà del burro.

Bagnate con il vino e fate evaporare completamente.

Aggiungete il brodo bollente poco alla volta, continuando a mescolare.

A metà cottura aggiustate di sale e aggiungete lo zafferano diluito in un poco di brodo caldo.

Intanto, a parte, fate imbiondire in un piccolo padellino, la cipolla affettata sottilmente con il restante burro; aggiungete i funghi e terminate di cuocere.

A cottura ultimata del riso, unite i funghi e il parmigiano.

Lasciate riposare un paio di minuti prima di servire.