

# RISOTTO CON FUNGHI E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g. di riso superfino,
- 2 carciofi,
- mezza cipolla tritata,
- 200 g. di funghi coltivati,
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato,
- 60 g. di burro,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato,
- mezzo litro di brodo,
- sale,
- pepe.

Tagliate a spicchi i carciofi e i funghi.

Fate appassire la cipolla nel tegame con 20 g. di burro a fuoco moderato.

Unite i carciofi, fateli rosolare brevemente e lasciate cuocere per qualche minuto.

Aggiungete il riso, fatelo tostare per qualche minuto mescolando con un cucchiaio di legno, versatevi il vino e fatelo evaporare.

Aggiungete poco alla volta il brodo bollente, mescolando ogni tanto; continuate la cottura per 15/18 minuti.

Intanto fate scaldare nel tegamino 20 g. di burro, aggiungete i funghi, fateli cuocere per 2/3 minuti a fuoco vivo, insaporite con sale e pepe.

Aggiungete poi i funghi al riso qualche minuto prima del termine della cottura.

Togliete dal fuoco, aggiungete il burro rimasto, il prezzemolo e il parmigiano.

Mescolate bene e servite ben caldo.