RISO AGLI CHAMPIGNON

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso lungo,
- 30 g di burro,
- 370 g di acqua,
- sale,
- 30 g di cipolle,
- 100 g di funghi champignon,
- 1 cucchiaio di prezzemolo.

Friggete nel burro le cipolle tagliate a pezzi piccoli, fate friggere per breve tempo anche gli champignon tagliati a fettine sottili, aggiungete il riso, versate l'acqua calda, mettete il sale e cuocete per 3 minuti, dopodiché completate la cottura con il coperchio sopra per altri 20 minuti nel forno a 120 gradi.