RISO AI SAPORI DELL'ORTO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 100 g di piselli,
- 100 g di funghi champignon,
- 100 g di burro,
- 2 zucchine,
- 2 pomodori,
- una carota,
- 1 costa di sedano,
- 1 cipolla,
- 1/2 lt di brodo,
- 4 cucchiai di grana grattugiato.

Pulite, lavate e tagliate le verdure: sedano, carota e zucchine a dadini; i pomodori grossolanamente; i funghi a lamelle e la cipolla a fette sottili.
Fate soffriggere in una casseruola per pochi minuti, a fuoco lento cipolla, carota e sedano con 50 g di burro.
Versate il riso, mescolando bene perché non si attacchi alla pentola, fate insaporire e aggiungete piselli, pomodori, zucchine e funghi.
Unite il brodo mano a mano che asciuga, cuocendo per circa 20 minuto a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto.
Nel frattempo salate e pepate.
Quando il riso è cotto, toglietelo dal fuoco, mantecatelo con il burro rimasto e con il grana, versatelo in una terrina che avrete precedentemente scaldato in forno a 50 gradi e servite.