RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti:

- funghi porcini,
- burro,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo,
- riso,
- uno spicchio d'aglio,
- cipolla,
- brodo,
- parmigiano grattugiato.

Pulire e affettare i funghi e cuocerli per 15 minuti con burro, sale e pepe.

Lavare il prezzemolo e tritarlo finemente con uno spicchio d'aglio.

Affettare la cipolla e farla dorare in una casseruola con il resto del burro.

Versare il riso, mescolandolo e lasciandolo rosolare, quindi bagnare con poco brodo aggiungendolo quando il riso si asciuga.

Pochi minuti prima di togliere dal fuoco, unire i funghi e il trito di prezzemolo e aglio.

Cospargere di parmigiano e servire.