RISOTTO CON I FUNGHI

Ingredienti:

- 400 g. di riso,
- burro,
- una cipolla,
- vino bianco,
- funghi secchi,
- brodo,
- parmigiano grattugiato.

Fate prima rosolare nel burro la cipolla tritata finemente, versate nella casseruola il riso e mescolatelo fin che si sia tutto impregnato di burro.
Unite adesso un sorso di buon vino secco e i funghi prima fatti rinvenire nell'acqua tiepida e grossolanamente tagliati, sale e poi aggiungete brodo un po' alla volta fino a cottura ultimata.
Verso la fine della cottura aggiungete un bel pezzo di burro e il parmigiano.