RISOTTO CON LE FOLAGHE

Ingredienti:

- 400 g. di riso,
- folaghe,
- olio,
- burro,
- uno spicchio d'aglio,
- una cipolla,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- un pugno di funghi secchi.

Togliete non solo le penne, ma anche la pelle delle folaghe, pulitele e vuotatele come al solito.
Le metterete poi a colorire con olio, burro, lo spicchio di aglio, la cipolla affettata, sale e pepe.
Quando saranno dorate versatevi il vino e lasciatele cuocere piano in modo che si formi un bel sugo.
Togliete adesso le folaghe, spolpatele completamente e mettete di nuovo la carne in casseruola a crogiolare.
Lessate il riso, scolatelo e conditelo con le folaghe già pronte.
Volendo, potrete aggiungere all'intingolo anche i funghi secchi già rinvenuti e tagliati a pezzettini.