

Risotto d'autunno



Porzioni: 4

Tempo di preparazione:
15 min.

Tempo di cottura:

Istruzioni

1:

Tostate il riso a secco in una pentola antiaderente, non dovete aggiungere olio o altro, solo riso e aiutandovi con le dita rimescolare il riso, **ATTENZIONE A NON SCOTTARVI**, quando incominciate a percepire il calore con le mani aggiungete il brodo caldo, un paio di mestoli circa in modo che il riso sia ricoperto dal liquido.

2:

Aggiungete i funghi che precedentemente avrete tagliato in piccoli pezzi e rosolato con un goccino di olio, aglio e il ciuffo di prezzemolo, regolate di sale e pepe.

3:

Aggiungete ancora brodo ogni volta che il riso avrà assorbito tutto il liquido, aggiungete i mirtilli e continuate a mescolare

4:

Regolate di sale, quando mancano pochi minuti al termine della cottura aggiungete il burro e spegnete il fuoco. Il risotto d'autunno, dovrà risultare mantecato, lucido e all'onda.

Note

Verdesalvia consiglia:

Utilizzate 80 g di riso se volete servire una porzione intera, se invece il pranzo prevede altre portate considerate 50 g a testa di riso

Ingredienti

320 g di riso Carnaroli,

brodo vegetale 450 ml circa

50 g di burro

100 g di porcini congelati

1 cestino di mirtilli

1 spicchio d'aglio

1 ciuffetto di prezzemolo

sale e pepe q.b.

VerdeSalvia

