



Risotto ai funghi!

In una pentola porta un bollore mezzo litro d'acqua.

Nel frattempo sciogli una noce di burro in una casseruola e versa il preparato lasciandolo tostare un attimo.

Copri con l'acqua bollente e cuoci per 20 aggiungendo un mestolino di acqua bollente se necessario.

Spegni il fuoco. Aggiungi un po' di burro e mescola. Porta in tavola con una bella spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Buone feste!

