

gli ingredienti per 4 persone:

- ci vogliono 500 grammi di riso
- ci vuole una cipolla
- ci vogliono 3 spicchi d'aglio
- ci vogliono 200 grammi di funghi freschi
- ci vogliono 100 grammi di lardo
- ci vogliono 2 cucchiaini di olio d'oliva.
- ci vuole un cubo di brodo di pollo
- ci vuole mezzo litro d'acqua
- ci vuole sale e pepe

il materiale:

- ci vuole un coltello
- ci vuole un cucchiaio di legno
- ci vogliono 2 pentole

Fate bollire l'acqua con il cubo di brodo di pollo, in una pentola.

Sbucciate l'aglio e la cipolla e poi tritateli.

Fate soffriggere la cipolla, l'aglio e il lardo in olio d'oliva, in un'altra pentola

Unite il riso e lasciate cuocere.

A poco a poco inumidite il riso con il brodo di pollo.

A metà cottura, aggiungete i funghi tagliati a fettine.

Dopo 17 minuti, spegnete il fuoco e aggiungete la panna.

Mescolate, quindi aggiungete 75 grammi di parmigiano grattugiato, e aggiustate di sale e pepe.

Servite il risotto caldo.

Il risotto

funghi freschi

