RISOTTO AI PORCINI IN CAMOUFLAGE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g riso
- 1 cipolla bianca
- 200g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Brodo Vital di Verdura
- q.b. Aceto Balsamico di Vino Bianco
- q.b. Paprica Rubino - Delicata
- q.b. Aneto - Liofilizzato
- q.b. Parmigiano Reggiano
- q.b. burro
- q.b. pane nero

PROCEDIMENTO

- Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere il riso, tostare, bagnare con il brodo e portare a cottura.
- Aggiungere i porcini e mantecare con burro, un cucchiaio di aceto e il parmigiano.
- Servire in un piatto ben caldo con polvere di paprica, aneto e briciole di pane nero.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta



Olio Extra Vergine di Oliva



Brodo Vital di Verdura



Aceto Balsamico di Vino Bianco



Paprica Rubino - Delicata



Aneto - Liofilizzato