Risotto ai Funghi Porcini

Cocina: Italiana | Dificultad: Media | Tiempo: 40 min | Porciones: 4

Ingredientes

- 320 g arroz Arborio
- 30 g porcini secos
- 1 cebolla
- 100 ml vino blanco
- 50 g parmesano
- 30 g mantequilla
- 1 L caldo de verduras

Preparacion

1. Rehidratar los porcini en agua caliente 20 min.
2. Sofreír cebolla picada en mantequilla.
3. Añadir el arroz y tostar 2 min.
4. Desglasar con vino y añadir caldo cucharón a cucharón.
5. Mantecar con parmesano y mantequilla al final.