

Risotto ai funghi e pomodoro

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: 1 litro
- Cipolla: 1
- Funghi champignon: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Riso: 350 gr



Preparazione

Il risotto ai funghi e pomodoro è facilissimo da fare, come prima cosa pulite i funghi e tagliateli a fettine spesse circa mezzo cm.

Tritate finemente la cipolla e fatela imbriondire in padella con l'olio. Unite quindi la polpa di **Pomodoro a Cubetti Pomì** e lasciate insaporire per qualche secondo, dopodiché aggiungete il riso.

Versate del brodo vegetale e lasciate cuocere il risotto controllando che non rimanga asciutto.

A metà cottura, unite i funghi. Non appena il risotto sarà al dente, aggiungete il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato ed un po' di pepe nero. Impiattate il risotto ai funghi e pomodoro e gustatelo ben caldo, è gustoso e cremosissimo!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
400 gr

