

# Risotto con funghi

## Ingredienti per 4 persone:

800 g di riso  
500 g di funghi  
50 g di burro  
50 g di parmigiano  
30 g di porro  
1,5 l di brodo  
0,5 dl di vino  
1 spicchio d'aglio  
1 foglia d'alloro  
prezzemolo

## Preparazione:

Appassire in olio d'oliva un fianco di porro tritato, aggiungere uno spicchio d'aglio ed una foglia d'alloro.

Versare i funghi, farli insaporire e quando sono cotti aggiungere il riso, bagnarlo con mezzo bicchiere di vino

bianco secco, far evaporare ed aggiungere poco alla volta il brodo.

Qualche minuto prima di fine cottura mantecare, aggiungendo burro fresco, parmigiano e prezzemolo tritato.