

## Risotto ai funghi

Il risotto ai funghi si prepara affettando i funghi e ponendoli in casseruola con cipolla, olio, aglio e vino per cuocerli nel microonde per un paio di minuti prima di aggiungere riso e brodo e proseguire la cottura.

Serviremo con burro e parmigiano grattugiato.



---

### INGREDIENTI

- 350 g **Riso**
  - 1 cucchiaio **Prezzemolo**
  - 2 spicchi **Aglio**
  - 1/4 **Cipolla rossa**
  - 20 g **Burro**
  - 1 bicchiere **Vino bianco secco**
  - q.b. **Olio extravergine di oliva**
  - 7,5 dl **Brodo**
  - q.b. **Parmigiano grattugiato**
  - q.b. **Sale**
  - q.b. **Pepe**
  - 200 g **Funghi**
-

## PREPARAZIONE

---



### **Preparazione al forno a microonde**

Pulite i funghi senza bagnarli, affettateli e poneteli in una casseruola con la cipolla tritata, dell'olio, il succo dei 2 spicchi di aglio ed il vino.



Mescolate delicatamente e cuocete nel forno a microonde alla massima potenza per un paio di minuti



Aggiungete il riso ed il brodo bollente, mescolate, salate e pepate. Cuocete ancora a massima potenza per 12 minuti, mescolando a metà cottura.



Lasciate riposare per 3 minuti, quindi aggiungete delicatamente il burro, il prezzemolo ed il parmigiano grattugiato e servite in tavola.