



Risotto Light ai Funghi

Oggi è la musica la mia ispirazione: preparo il pranzo ascoltando un vinile degli Smiths che sembra abbinarsi perfettamente alla ricetta che ho deciso di preparare. Il rock evoca in me bellissime emozioni che, proiettate in cucina, mi aiutano sempre a creare un piatto unico ed indimenticabile. Il piatto che vi propongo oggi è la **versione light del tradizionale risotto: cremoso, leggero, pieno di saporiti funghi e buonissimo come l'originale.**

È ottimo da preparare per un cena con amici, accompagnato da un buon bicchiere di vino e, perché no, dal perfetto brano musicale!

Prep 5 mins | **Cook** 35 mins | **Total** 40 mins | **Portion** 5

Ricetta

- 300 g di Funghi di stagione
- 400 g di Riso Arborio
- 1 L circa di Brodo vegetale
- 1 Cipolla
- 30 g di Salvia
- 10 g di Curcuma
- 1 pizzico di Pepe
- Sale q.b
- Olio evo q.b.

Procedimento

1. Taglia i funghi a piccoli pezzi.
2. Riscalda il brodo precedentemente preparato e procedi con la ricetta.
3. In una pentola, scalda un filo d'olio e soffriggi la cipolla tritata finemente, fino a doratura, aggiungi i funghi e fai cuocere per circa 10 minuti o fino a quando avranno eliminato l'acqua di cottura. Insaporisci con la salvia tritata, un pizzico di pepe e sale a piacere, poi mescola e fai cuocere per un altro minuto per distribuire bene i sapori.
4. Unisci il riso, fallo tostare per un minuto, cuoci per circa 5 minuti o fino a quando avrà assorbito l'acqua dei funghi, mescolando regolarmente.
5. A questo punto, inizia ad incorporare il brodo, versando circa due mestoli alla volta e aggiungendone ogni volta che il riso avrà assorbito il liquido, fino a fine

cottura.

6. Aggiusta di sale. Lasciate riposare il riso per 2-3 minuti nella pentola, poi servilo con un filo d'olio e una spolverata di curcuma.

Consigli

- Puoi aggiungere del parmigiano vegan in cottura, per un risultato ancora più saporito.
- Servi caldo.