

## Risotto ai funghi e pomodoro



**Tempo di preparazione:** 30 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

- Pomodoro a cubetti 3x400g 400 gr
- **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

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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 imbiondire in padella con l'olio. Unite quindi la polpa di [Pomodoro a Cubetti Pomi](#) 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!

- *Elena Laudicina*