Pomì
O Così. O Pomì.

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 cucchiai
- 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 imbiondire 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

