Pomì
O Così. O Pomì.

Risotto funghi porcini e pomodoro

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua (o brodo vegetale): 1 litro
- Aglio: 2 spicchi
- Funghi porcini (freschi o surgelati): 300 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b
- Prezzemolo: 1 rametto
- Riso: 350 gr
- Sale: q.b.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

Preparazione

Il **risotto funghi porcini e pomodoro** è un primo semplice ma davvero delizioso. È la **stagione dei funghi porcini,** quindi perché non preparare un bel risottino? Per renderlo ancora più gustoso e colorato ho aggiunto un po' di polpa di pomodoro ed è venuto fuori un **piatto da 10 e lode**, saporito e cremosissimo!

1. Versate l'olio extra vergine di oliva in padella e fate imbiondire gli spicchi di aglio tritati finemente.
2. Unite i funghi porcini puliti e tagliati a pezzettini (se usate quelli surgelati metteteli ancora congelati), salateli leggermente e fateli soffriggere per una trentina di secondi.
3. Aggiungete il riso e fatelo tostare per un minutino.

4. Mettete il ***pomodoro a cubetti Pomì***, salatelo leggermente e lasciatelo cuocere per 2-3 minuti, deve restringersi un pochino.
5. A questo punto versate un po’ di acqua salata o brodo vegetale per volta e portate il risotto a cottura.
6. Non appena sarà quasi cotto, insaporite il risotto funghi porcini e pomodoro con parmigiano grattugiato, prezzemolo tritato e pepe nero, date una bella mescolata per far amalgamare per bene tutti gli ingredienti ed impiattate.