

## RISOTTO AI FUNGHI E MOZZARELLA

### Ingredienti

- 1 dado da brodo
- sale
- burro (40gr)
- prezzemolo
- 1 scalogno
- riso (350gr)
- panna liquida (100ml)
- mozzarella (200gr)
- basilico
- vino bianco secco (50ml)
- pepe nero
- Grana Padano (20gr)
- Funghi Champignon Findus (15gr)

### Come si prepara

Mondate lo scalogno e tritatelo. Tagliate la mozzarella a dadini.

In una casseruola fate appassire, senza colorire, lo scalogno con il burro, poi unite gli champignon scongelati in precedenza, quindi aggiungete il riso e rimestando con un cucchiaino di legno fate tostare per due minuti.

Versate ora il vino e quando sarà evaporato unite il brodo bollente (preparato con un dado vegetale in un litro di acqua), poco alla volta, continuando la cottura per il tempo indicato sulla confezione del riso, mescolando di tanto in tanto.

Al momento di togliere il risotto dal fuoco aggiustate di sale e pepe, mescolatevi la panna, la mozzarella e il formaggio grattugiato.

Ponetelo nel piatto da portata e servite con il trito di prezzemolo e basilico.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 50

### Tags



occasioni speciali, funghi, new, feste, risotti, tradizionale, mozzarella, mediterraneo, parmigiano

