

Risotto con funghi, erbe aromatiche, pomodori

Ingredienti:

| | | |
|------|------------|--------------------------|
| 250 | grammi | riso |
| 1 | cucchiaino | olio di girasole |
| 5 | grammi | cipolla |
| 0,40 | litro | brodo vegetale |
| 0,10 | litro | vino bianco |
| 2 | grammi | parmigiano |
| 2 | grammi | burro |
| 1 | cucchiaino | erbe aromatiche italiane |

Per perfezionare:

| | | |
|------|-------|---------------|
| 0,10 | litro | panna montata |
|------|-------|---------------|

Pomodori cocktail fritti:

| | | |
|----|------------|------------------|
| 12 | pezzi | pomodori |
| | | sale, aglio |
| | | rosmarino, timo |
| 2 | cucchiaini | olio di girasole |

Proposta di guarnizione:

| | | |
|---|-------|--------------|
| 4 | pezzi | ramo di erbe |
|---|-------|--------------|

Analisi del lavoro:

1. Lavori di preparazione
2. Tagliare la cipolla, soffriggere nell'olio, aggiungere il vino bianco e condire
3. Versare gradualmente la zuppa calda e farla bollire fino a quando il risotto sarà cremoso e sodo al morso
4. Aggiungere burro, parmigiano grattugiato fresco ed erbe aromatiche, sfumare con panna montata
5. Servire con pomodorini arrostiti e un rametto di erbe aromatiche

Pomodorini da cocktail:

1. Condire i pomodori
2. Rosolare brevemente con olio d'oliva in una teglia a 180°C (circa 10 minuti)

