

PRIMI

Risotto funghi e piselli

Difficoltà 

Preparazione  35 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

350 g

Funghi misti

150 g

Piselli freschi

150 g

Taleggio Dop Vero Cademartori

100 g

Brodo vegetale

1 l

Aglio

1 spicchio

Prezzemolo

1 ciuffo

Olio extravergine

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per cominciare, lavate con cura i funghi misti sotto l'acqua corrente e tagliateli a fettine, quindi sciacquate il prezzemolo e tritatelo finemente.

Fate rosolare lo spicchio d'aglio in un tegame capiente con un paio di cucchiaini di olio, quindi aggiungete i funghi e mescolate per far insaporire. Eliminate l'aglio e unite i piselli, proseguite la cottura per 5 minuti e versate in pentola il riso.

Amalgamatelo bene agli altri ingredienti e cuocetelo per il tempo necessario bagnandolo con del brodo caldo, aggiungendone altro man mano che si asciuga.

Una volta al dente, regolate di sale e pepe e mantecate con il Taleggio DOP Vero Cademartori tagliato a dadini. Completate con una spolverata di prezzemolo tritato e servite il risotto.

*sopra i 3 anni