



Bimby: Risotto ai funghi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

500 gr. riso, 30 gr. funghi secchi, 40 gr. olio evo, 40 gr. burro, 50 gr. parmigiano grattugiato, 900 gr. acqua, 1/2 cipolla, 1 cucchiaino dado Bimby, 10 cl. vino bianco, prezzemolo, sale

Fai ammorbidire i funghi secchi in acqua tiepida per circa 1/2 ora. Inserisci nel boccale olio, cipolla, metà dei funghi e cuoci: 3 minuti a temperatura 100 velocità 3. Posiziona la farfalla unisci il riso i funghi rimasti e aggiungi il vino: 2 minuti a temperatura 100 velocità 1. Aggiungi l'acqua e il dado: 14 minuti a temperatura 100 velocità 1. A cottura ultimata versa il risotto in una zuppiera, con il parmigiano, il prezzemolo fresco e il burro. Prima di servirlo, mescola bene.

eCucinando.it