



risotto de setas y trufa

ingredientes

- 350 gr de arroz arbóreo
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 60 gr de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla muy picada
- 50 gr de setas secas porcini
- 1 litro y medio de caldo de carne
- 1 cucharada sopera de perejil picado
- 50 gr de parmesano
- Pimienta blanca
- Sal

manos a la obra

- Dejar las setas en remojo en un poco de agua caliente alrededor de media hora. Picarlas y reservar el agua.
- Picar la cebolla muy pequeña.
- En una cazuela poner el aceite y la mitad de la mantequilla, dorar la cebolla y el ajo. Cuando empiecen a tomar color añadir las setas.
- A continuación, añadir el arroz y rehogarlo durante 2 min. Salpimentar.
- Añadir el agua de las setas caliente y un cucharón de caldo también caliente.
- Dejar que se evapore y durante unos 18 minutos añadir más caldo caliente poco a poco, hasta que veamos el arroz meloso.
- Cuando ya esté listo se añade el resto de la mantequilla, el perejil picado y la tartufata.
- Espolvorear con parmesano.

RECETA PARA: 4 PERSONAS

LISTO EN: 45 MINUTOS

NIVEL: MEDIO

IDEAL PARA: CENAR