

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Risotto primavera

Strawberry · Friday, July 23rd, 2010

### Ingredienti:(4 persone)

- 300 gr riso
- 15 gr funghi secchi
- una zucchina
- un peperone
- una cipolla
- 200 gr piselli
- un cespo lattuga
- un ciuffo prezzemolo
- 250 gr pomodori pelati
- 2 cucchiaini di olio
- un litro e un quarto di brodo(anche di dadi)
- burro
- 4 cucchiaini di grana grattugiato
- sale pepe

### Preparazione:

Ammorbidite i funghi in acqua calda, lavate e spuntate la zucchina e tagliatela a bastoncini sottili, pulite e tagliate a listarelle il peperone, lavate e fate a pezzi la lattuga, lavate e tritate il prezzemolo. Mettete sul fuoco una casseruola con l'olio, 25 gr di burro e la cipolla tagliata finemente. Soffriggete per alcuni minuti e poi aggiungete le verdure e piselli e funghi tagliuzzati. Quando le verdure saranno cotte, aggiungete i pomodori pelati schiacciati, salate, pepate e cuocete per circa 15 minuti. Aggiungete il riso, fatelo tostare per alcuni minuti e poi aggiungete il brodo bollente poco per volta. Portare il riso a cottura, spengere il fuoco e amalgamare con il grana grattugiato.

This entry was posted on Friday, July 23rd, 2010 at 10:13 am and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

