

LA RECEPТА DEL NOSTRE CUINER - 5

Risotto de setes

Arròs, brou de verdures, ceba, all, setes, oli i mantega.

Tallem una ceba i un dent d'all molt picat, posem en una paella una mica d'oli d'oliva y un tros de mantega i fregim la ceba i l'all. Piquem les setes que més ens agradin, a l'escola utilitzem girgoles i xampinyons, i les afegim a la paella una vegada que estigi sofregit la ceba i l'all. Sofregim tot bé i afegim un got d'arròs, remenen i afegim el brou de verdures a poc a poc, esperant que es consumeixi abans d'afegir més, això servirà perquè l'arròs deixi anar tota fècula i quedi més cremós.

Opcional: juntament amb l'últim afegit de brou podem posar una mica de nata líquida.

