



Microonde: Risotto alla boscaiola - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primo piatto - microonde - funghi - pancetta

Ingredienti:

2 porcini freschi (o champignons), 100 gr. di pancetta a dadini, 160 gr. di riso, prezzemolo tritato q.b., 2 cucchiari di cipolla tritata, 1 spicchio di aglio, 1 bicchiere di vino bianco secco, 20 gr. di burro, olio extra vergine di oliva q.b., 350 ml di brodo, parmigiano grattugiato q.b., sale e pepe q.b.

Dosi per: 2 persone

Preparazione:

Pulite i funghi e sminuzzateli. In un contenitore per microonde mettete un filo d'olio, il trito di cipolla, lo spicchio d'aglio, la pancetta e in ultimo il vino bianco. Mescolate e infornate alla massima potenza per 1 minuto. Aggiungete i funghi e fate cuocere per altri 2 minuti, poi unite il riso e versate il brodo bollente, mescolate, aggiustate di sale e pepe e rimettete in forno alla massima potenza per 15 minuti circa, rimestando un paio di volte durante la cottura. Fate riposare 2 minuti, mantecate con fiocchi di burro, insaporite con prezzemolo tritato e cospargete di parmigiano grattugiato.

