

# Risotto ai funghi porcini

*Viani*



# Risotto mit Steinpilzen

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

10 g getrocknete Steinpilze	75 ml Weißwein
200 g Risottoreis	1 Steinpilzbrühwürfel
50 g Parmesan	Oregano
20 g Butter	Olivenöl
1 Schalotte	Salz
1 Knoblauchzehe	Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Getrocknete Steinpilze in 550 ml heißem Wasser einweichen.

Knoblauch sowie Schalotte fein hacken und zusammen mit dem Risottoreis in etwas Öl glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und Brühwürfel sowie gehackte Steinpilze hinzugeben.

Nach und nach mit der Steinpilz-Brühe aufgießen und unter Rühren 18 Minuten köcheln lassen. Anschließend Butter und geriebenen Parmesan unterheben. Mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren 3 Minuten abgedeckt ruhen lassen.



FUNGHI PORCINI  
SECCHI



HASELNÜSSE



PARMIGIANO  
REGGIANO DOP



STEINPILZ  
BRÜHWÜRFEL