Preparato per risotto ai funghi

Preparato per risotto ai funghi

Preparato per risotto ai funghi

Preparato per risotto ai funghi

Preparato per risotto ai funghi

Preparato per risotto ai funghi

Preparazione:

portare 1l di acqua a ebollizione.
In una padella capiente versare 3 cucchiai di olio extravergine di oliva e una noce di burro. Versare il contenuto della busta e far tostare per 1 o 2 minuti. dopodichè aggiungere l'acqua bollente a poco a poco come si fa per i risotti. oppure versare circa 500g di acqua bollente tutta in una volta e far cuocere finchè il riso sarà cotto e l'acqua consumata. eventualmente aggiungendo ulteriore acqua se si dovesse consumare prima che il riso sia cotto. Quando il riso sarà pronto mantecare con un pugno di parmigiano e servire.

Preparazione:

portare 1l di acqua a ebollizione.
In una padella capiente versare 3 cucchiai di olio extravergine di oliva e una noce di burro. Versare il contenuto della busta e far tostare per 1 o 2 minuti. dopodichè aggiungere l'acqua bollente a poco a poco come si fa per i risotti. oppure versare circa 500g di acqua bollente tutta in una volta e far cuocere finchè il riso sarà cotto e l'acqua consumata. eventualmente aggiungendo ulteriore acqua se si dovesse consumare prima che il riso sia cotto. Quando il riso sarà pronto mantecare con un pugno di parmigiano e servire.

Preparazione:

portare 1l di acqua a ebollizione.
In una padella capiente versare 3 cucchiai di olio extravergine di oliva e una noce di burro. Versare il contenuto della busta e far tostare per 1 o 2 minuti. dopodichè aggiungere l'acqua bollente a poco a poco come si fa per i risotti. oppure versare circa 500g di acqua bollente tutta in una volta e far cuocere finchè il riso sarà cotto e l'acqua consumata. eventualmente aggiungendo ulteriore acqua se si dovesse consumare prima che il riso sia cotto. Quando il riso sarà pronto mantecare con un pugno di parmigiano e servire.

Preparazione:

portare 1l di acqua a ebollizione.
In una padella capiente versare 3 cucchiai di olio extravergine di oliva e una noce di burro. Versare il contenuto della busta e far tostare per 1 o 2 minuti. dopodichè aggiungere l'acqua bollente a poco a poco come si fa per i risotti. oppure versare circa 500g di acqua bollente tutta in una volta e far cuocere finchè il riso sarà cotto e l'acqua consumata. eventualmente aggiungendo ulteriore acqua se si dovesse consumare prima che il riso sia cotto. Quando il riso sarà pronto mantecare con un pugno di parmigiano e servire.

Preparazione:

portare 1l di acqua a ebollizione.
In una padella capiente versare 3 cucchiai di olio extravergine di oliva e una noce di burro. Versare il contenuto della busta e far tostare per 1 o 2 minuti. dopodichè aggiungere l'acqua bollente a poco a poco come si fa per i risotti. oppure versare circa 500g di acqua bollente tutta in una volta e far cuocere finchè il riso sarà cotto e l'acqua consumata. eventualmente aggiungendo ulteriore acqua se si dovesse consumare prima che il riso sia cotto. Quando il riso sarà pronto mantecare con un pugno di parmigiano e servire.

Preparazione:

portare 1l di acqua a ebollizione.
In una padella capiente versare 3 cucchiai di olio extravergine di oliva e una noce di burro. Versare il contenuto della busta e far tostare per 1 o 2 minuti. dopodichè aggiungere l'acqua bollente a poco a poco come si fa per i risotti. oppure versare circa 500g di acqua bollente tutta in una volta e far cuocere finchè il riso sarà cotto e l'acqua consumata. eventualmente aggiungendo ulteriore acqua se si dovesse consumare prima che il riso sia cotto. Quando il riso sarà pronto mantecare con un pugno di parmigiano e servire.

© Trattoria da Martina | Solo per uso personale http://www.trattoriadamartina.com/