Riso venere con funghi e crescenza

Ingredienti x 2 persone:

180 gr di riso venere

300 gr di funghi champignon

30 gr di funghi porcini secchi

40g di crescenza

1 spicchio d’aglio

prezzemolo tritato q.b.

sale – pepe

Procedimento:

Per preparare il riso venere con funghi e crescenza inizia pulendo i funghi e tagliandoli a fettine. Cuoci i funghi in una padella oliata con uno spicchio di aglio e del prezzemolo. Aggiusta di sale.

Metti i funghi secchi in ammollo in un bicchiere d’acqua tiepida per 30 min. Cuocere il riso in acqua bollente salata seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione. Una volta cotto, scola il riso e versalo nella padella con i funghi e mescola. Aggiungi anche la crescenza e continua a mescolare per mantecare il tutto.

NB. l’aglio può essere omesso per i regimi alimentari che non lo prevedono

PRANZO, CENA

PRIMI PIATTI

STILE ALIMENTARE: Onnivoro vegetariano gluten free

DIFFICOLTA’ DI PREPARAZIONE: FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MIN

TEMPO DI COTTURA 25 MIN

COSTO: MEDIO