

Rissoto d'arròs amb Ceps



RISSOTO D'ARRÒS AMB CEPES

INGREDIENTS: (per a 4 persones)

400 Gr Arròs
50 Gr Ceps
1 Ceba
1 Gotet de vi blanc sec
40 Gr Mantega
40 Gr Parmesà en pols

PREPARACIÓ:

Tenir preparat prèviament en remull els ceps (20 minuts), posar oli en una paella i ratllar una ceba, afegir els ceps trossejats i una mica de sal.

No rebutjar l'aigua dels ceps.

Quan el sofregit estigui a punt tirar l'arròs i sofregir-lo amb un gotet de vi blanc sec. Escalfar l'aigua del remull en proporció a l'arròs. Tiran l'aigua a l'arròs i esperar uns 15 minuts per afegir els 40 gr de mantega i el formatge parmesà. Deixar reposar 5 minuts.