

RISOTTO DE TROMPETES DE LA MORT

Marti Vilardell

INGREDIENTS

35 MINUTES 3 SERVINGS

300 gr arròs carnaroli
 150 gr trompetes de la mort
 190 gr parmesà
 200 gr ceba seca comú
 20 gr mantega
 100 ml vi blanc
 1 l fondo fosc de vedella i trompetes de la mort.

TAGS

#risotto



1

Fotografia de tots els ingredients.



2

Tallem la ceba a brunoise i sofregir-la amb mantega.



3

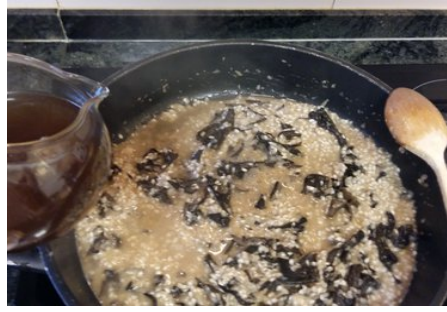
Hi afegim les trompetes de la mort i les cuinem fins que perdin tota l'aigua.





4

Hi afegim l'arròs i el vi blanc.



5

Quan l'arròs hagi absorvit el vi blanc hi anem afegint poc a poc i a foc lent el fondo, durant 15-20 minuts aproximàdament.



6

Quan l'arròs estigui al punt l'apartem del foc i hi afegim el parmesà ratllat.



7

Bon profit!

