



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

Risotto con silene

Ingredienti:

Silene.
Cipolle.
Riso arborio.
Olio evo.
Brodo vegetariano.
Pesto con silene.
Sale.

Preparazione:

Far soffriggere la cipolla tagliata fine. Aggiungere la silene, il riso e il brodo vegetale a piccole dosi, di mano in mano che si assorbe.

A cottura ultimata condire con pesto di silene.

Nonno Lucio