Ριζότο μανιταριών

Κυρίως πιάτο , Μεσημεριανό , Βραδινό , Μανιτάρια , Ρύζι , Λαχανικά , Βιδιανό

20

5 μερίδες

Συστατικά

Ελαιόλαδο
1 μεγάλο κρεμμύδι ξερό
3 σκελίδες σκόρδο
300 γρ. φρέσκα μανιτάρια
100 γρ. λευκό κρασί
400 γρ. ρύζι Arborio
1.200 ζωμό λαχανικών ή νερό
150 γρ. βούτηρο
150 γρ. παρμεζάνα τριμμένη

Εκτέλεση

- Σε μία κατσαρόλα προσθέτουμε ελαιόλαδο σε δυνατή φωτιά τα λαχανικά ψιλοκομμένα στο ίδιο μέγεθος και τα σοτάρουμε ώσπου να πάρουν ένα χρυσαφένιο χρώμα.
- Έπειτα σβήνουμε με λευκό κρασί και μόλις πάρει βράση προσθέτουμε το ρύζι και σταδιακά τον ζωμό σε τέσσερις δώσεις ανακατεύοντας συνεχώς για να απελευθέρωση το ρύζι το άμυλο και να γίνει ένα ομοιόμορφο και χυλωμένο ριζότο.
- Τέλος, κλείνουμε την φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο και την παρμεζάνα και ανακατεύουμε ώσπου να ομοιογενοποιηθούν.