



MAIN DISHES · VEGETARIAN

Risotto bàsic amb bolets

🕒 20min 🍴 4 servings 🔥 1,050 kcal



Ingredients

400 g d'arròs

250 g de xampinyons o altres bolets (rossinyols, ceps...)

60 g de mantega

Un rajolí d'oli d'oliva

½ ceba

1 litre de brou de verdures o d'au, ben calent

Formatge sec per ratllar (Parmesà, Grana Padano o similar)

Sal i pebre al gust

PER SERVING

Protein	25 g
Fat	45 g
Carbs	130 g
Fiber	5 g

Method

- 1 En una cassola ampla, posa-hi un rajolí d'oli i la mantega.
- 2 Afegeix-hi la ceba ben picada i deixa-la suar a foc suau fins que sigui transparent.
- 3 Incorpora els bolets tallats i salta'ls uns minuts fins que deixin anar l'aigua i comencin a daurar-se.
- 4 Afegeix-hi l'arròs i remena un parell de minuts perquè s'impregni del greix i s'obri lleugerament.
- 5 Comença a afegir el brou, de mica en mica i sempre calent, remenant sovint. A mesura que l'arròs el vagi absorbint, continua afegint-ne.
- 6 Quan l'arròs sigui al punt (uns 17-18 minuts), retira del foc, incorpora un bon grapat de formatge ratllat.
- 7 Remena enèrgicament perquè quedi cremós i homogeni. Deixa reposar-lo tapat 1 minut abans de servir.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estvecardus](https://www.tiktok.com/@estvecardus)

