

# **Risotto pollo e porcini**

## INGREDIENTI:

350 gr di riso carnaroli,  
300 gr di petto di pollo,  
200 gr di funghi porcini,  
1 cipolla piccola,  
brodo vegetale qb,  
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato,  
timo,  
sale,  
olio evo o burro.

Tritare finemente la cipolla e rosolarla nell'olio o nel burro per 5' e aggiungere i funghi a fettine e cuocere per 2' a questo punto unire il pollo tagliato a cubetti molto piccoli e cuocere ancora qualche minuto.

Unire il riso e bagnare con il brodo e salare, portare a cottura aggiungendo ancora del liquido se necessario.

A fine cottura mantecare con il parmigiano e un po' di timo (io preferisco non usare ancora grassi ma se volete aggiungete burro per la mantecatura classica) e servire.