



## Risotto de setas



### Ingredientes:

- 500 gr. de setas: por ej. Boletus edulis
- 300 gr. de arroz bomba
- Un litro de caldo de verduras o suave de pollo.
- Una cebolla pequeña
- Un diente de ajo
- 50 gr. de mantequilla
- Queso parmesano
- Sal al gusto

### REALIZACIÓN:

Limpiar las setas y trocearlas. En una cazuela, preferiblemente de barro, hacer un sofrito con el ajo y la cebolla finamente picados y posteriormente añadir las setas. Seguidamente agregar el arroz junto con unos seis cazos de caldo caliente. Dejar que se cocine a fuego lento durante unos 18 min. mientras se va removiendo de vez en cuando. Se pueden ir añadiendo poco a poco más cazos de caldo, según lo requiera la cocción. Una vez el arroz esté *al dente* y se haya absorbido casi todo el caldo se añade la mantequilla y se remueve hasta que quede completamente derretida. Se deja reposar 3 ó 4 minutos y a continuación se sirve con queso parmesano recién rallado.

