

# RISOTTO DI FUNGHI E GRANA



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 persone

- 1 bicchiere di riso carnaroli - 200 g di funghi champignon - ½ bicchiere di formaggio grana grattugiato
  - 2 bicchieri di acqua - 1 dado di pollo - 200 ml di panna acida - Sale e pepe
- 

1. Preparare i funghi tagliando via la base e sciacquarli delicatamente. Con il vostro robot da cucina, tagliarli e fettine.
2. Nel recipiente multifunzione del Cuiseur Vapeur, mettere il riso e i funghi e mescolare.
3. Aggiungere il sale, il pepe, il dado di pollo e l'acqua.
4. Mettere 1 litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur vapeur e mettere il recipiente nel cestello vapore, mettere il coperchio e far cuocere 45 minuti a 100°C.
5. Mescolare costantemente con una spatola.
6. Versare all'ultimo momento la panna e il grana. Mescolare e servire ben caldo.