

# Risotto cu ciuperci

## Ingrediente

- 200 g Orez
- 1 cub Maggi Bio Ierburi aromatice
- 100 g Ciuperci
- 150 g Ciuperci Oyster
- 30 g Ciuperci
- 50 ml Vin
- 100 g Ceapa
- 3 lingurite Ulei de masline
- 1 catel Usturoi
- 50 g Unt nesarat
- 40 g Parmezan
- 1 lingurita Piper negru

## Instructiuni

1. Puneti 800ml apa intr-o cratita la foc mare. Cand ajunge la punctul de fierbere adaugati cuburile Maggi Bio Ierburi aromatice. Lasati sa fiarba timp de 5 minute si apoi dati la foc mic.
2. Curatati ceapa si usturoiul si taiatile in bucatele mici. Taiati toate tipurile de ciuperci in cubulete.
3. Intr-o tigaie la foc mediu puneti uleiul de masline, ceapa si usturoiul. Amestecati din cand in cand pentru 4 minute pana cand devin moi. Adaugati ciupercile si amestecati pana se rumenesc.
4. Puneti orezul Carnaroli intr-o cratita, turnati peste vinul si apoi putin cate putin apa in care au fost dizolvate cuburile Maggi Bio Ierburi aromatice. Gatiti pentru 12 minute.
5. Adaugati untul si jumatate din cantitatea de parmezan si continuati sa amestecati. Lasati tot amestecul la foc mic pentru 2 minute. Condimentati cu piper si serviti cu restul de parmezan deasupra.

### Nutritie

Carbohidrați	55.05 g
Energie	438.05 kcal
grăsimi	18.74 g
Proteină	10.63 g

45 Min

4 Portii