Riso con Salsa ai Funghi

TEMPI DI PREPARAZIONE	20 minuti
TEMPO DI COTTURA	25 minuti

Ingredienti per 4 persone

- g 320 di riso superfino
- g 400 di funghi champignon
- g 15 di funghi porcini secchi
- g 40 di CUCINA VALSOIA (4 cucchiai)
- g 40 di SOYADRINK CLASSICO VALSOIA (4 cucchiai)
- g 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiai)
- 1 spicchio d'aglio
- un pizzico di zafferano
- sale e pepe

Procedimento

1. Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente. Mondate gli champignon e affettateli sottilmente. Nel frattempo fate ammorbidire i porcini secchi in acqua tiepida. Quando saranno ammorbiditi, scolateli e strizzateli bene.

2. Fate scaldare in una casseruola l'OLIO DI SOIA VALSOIA, unite l'aglio e i porcini e fateli rosolare nel condimento per qualche minuto; aggiungete quindi gli champignon. Bagnate con SOYADRINK CLASSICO VALSOIA, mescolate e aggiungete lo zafferano e il CUCINA VALSOIA. Abbassate il fuoco, coperchiate e cuocete per circa 15 minuti. A cottura quasi ultimata, regolate di sale, se necessario, pepate secondo il vostro gusto e lasciate sul fuoco ancora per un paio di minuti in modo che la salsa si addensi.

3. Nel frattempo, lessate il riso in acqua bollente leggermente salata, tenendolo un po' al dente. Scolate il riso e conditelo con la salsa di funghi.