

Ριζότο μανιταριών με άρωμα τρούφας

Υλικά

- 160g ρύζι arborio
- **12g Ζωμός Λαχανικών Premium (Κωδ. 43952)**
- **15g Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)**
- **4g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- **20g Mix Forest (Κωδ. 20057)**
- 700ml νερό (για το ζωμό)
- 30ml λευκό κρασί
- 50g μανιτάρια shimeji
- 50g κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 10ml ελαιόλαδο
- 30g βούτυρο
- 50g παρμεζάνα
- Αλάτι
- Πιπέρι μαύρο

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε το Ζωμό Λαχανικών σε ένα κατσαρολάκι, και τον διατηρούμε ζεστό.
2. Σε ένα βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο, σοτάρουμε το κρεμμύδι, προσθέτουμε την Πάστα Σκόρδου, τα μανιτάρια shimeji, τα Mix Forest και σοτάρουμε μέχρι να πάρουν χρώμα.
3. Ρίχνουμε το ρύζι και συνεχίζουμε να σοτάρουμε μέχρι το ρύζι να γίνει διάφανο.
4. Σβήνουμε με το κρασί και ανακατεύουμε μέχρι να εξατμιστεί.
5. Προσθέτουμε μέρος από το ζεστό ζωμό και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να απορροφηθεί. (Φροντίζουμε να ρίχνουμε σταδιακά το ζωμό, και αφού το ρύζι απορροφήσει την προηγούμενη ποσότητα.)
6. Μόλις το ρύζι είναι έτοιμο, προσθέτουμε την Πάστα Τρούφας.
7. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και την παρμεζάνα και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε.
8. Ρίχνουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σερβίρουμε.