



## Ριζότο μεμανιτάρια

**Μερίδες:** 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 35-45 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

### Υλικά:

**10-15 γρ. αποξηραμένα Βασιλομανιτάρια ΔΙΡΦΥΣ**

**200 γρ. φρέσκια Λεντινούλα ΔΙΡΦΥΣ**, κομμένα σε λεπτές φέτες

1000-1200 ml νερό, καυτό

1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη

200 γρ. ρύζι αρμπόριο

200 ml λευκό κρασί

50 γρ. φυτική παρμεζάνα ή διατροφική μαγιά

50 γρ. φυτικό βούτυρο, κομμένο σε κυβάκια

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά σερβιρίσματος:

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

φυτική παρμεζάνα

### Εκτέλεση:

- 1) Ξεκινάμε με τον ζωμό. Γεμίζουμε μία κατσαρόλα με το νερό. Μόλις πάρει βράση ρίχνουμε **τα αποξηραμένα βασιλομανιτάρια ΔΙΡΦΥΣ**, αποσύρουμε από την φωτιά κλείνουμε με καπάκι και αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά. Αφαιρούμε τα **τα αποξηραμένα βασιλομανιτάρια ΔΙΡΦΥΣ**, τα ψιλοκόβουμε και τα αφήνουμε στην άκρη.
- 2) Σε ένα βαθύ τηγάνι ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και αφήνουμε να ζεσταθεί. Ρίχνουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε τα **βασιλομανιτάρια ΔΙΡΦΥΣ** και τη **φρέσκια Λεντινούλα ΔΙΡΦΥΣ** και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά μέχρι να καραμελωσουν τα κρεμμύδια και ταμανιτάρια.

Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάrouμε για 1 λεπτό. Ρίχνουμε το ρύζι, σοτάrouμε για 1 λεπτό και σβήνουμε με το κρασί. Περιμένουμε 2-3 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ. Αλατοπιπερώνουμε, ελαφρώς. Με τη βοήθεια μιας κουτάλας για σούπα, προσθέτουμε σταδιακά τον ζυμό ανακατεύοντας διαρκώς. Ρίχνουμε 2 κουταλιές από τον ζυμό στο ρύζι. Μόλις απορροφηθεί προσθέτουμε άλλη μία. Επαναλαμβάνουμε μέχρι το ρύζι να έχει βράσει και να αρχίσει να χυλώνει.

- 3) Ρίχνουμε τη φυτική παρμεζάνα, το φυτικό βούτυρο και ανακατεύουμε. Δοκιμάζουμε και αλατοπιπερώνουμε.
- 4) Σερβίrouμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.