

Rissoto de Bolet i Feta

(Agraïm a Juliet Montefiore, d'Anglaterra, que ens hagi enviat aquesta magnífica recepta. Les quantitats serveixen per a 4 persones.)

2 cullerades d'oli d'oliva

2 grans d'all, pelats i picats

225 g d'arròs de Rissotto

1'4 l de brou de verdura o brou de bolets (el producte resultant de rehidratar-los), o si vols, una barreja d'ambdós.

Sal, Pebre Negre fresc i mòlt.

Caramuixes (cebollins) tallades per guarnir el plat

1 Ceba, finament tallada

25 g de ceps/ostres o rossinyols deshidratats o bé una barreja d'aquests

50 g de tomàquets deshidratats

50 g de formatge Feta tallat en cubs petits

El suc de 1/2 llimona

- 1.** Primer renteu i rehidrateu els bolets.
- 2.** Escalfeu l'oli en una cassola i sofregiu l'all i la ceba fins que quedin ben estovats.
- 3.** Dreneu els bolets que hàgiu rehidratat, tenint cura de guardar el brou de bolet.
- 4.** Aboqueu els bolets a la paella, juntament amb l'all i la ceba.
- 5.** Afegiu l'arròs i els tomàquets deshidratats i remeneu una altra vegada.
- 6.** Aboqueu una mica de brou a la paella i deixeu-ho bullir.
- 7.** Coeu-ho a foc lent fins que el brou s'hagi evaporat i després n'afegiu una miqueta més. Continueu així fins esgotar el brou o bé fins que l'arròs estigui ja cuit.
- 8.** Afegiu el formatge feta al final de la cocció.
- 9.** Condimenteu el plat amb el pebre negre i una mica de sal si cal.
- 10.** Afegiu el suc de llimona.
- 11.** Escampeu les caramuixes (cebollins) tallades abans de servir.