RISOTO DE SHITAKE

INGREDIENTES

150g de shitake fresco e desidratado picado

100 g de arroz para risoto

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher de salsinha picada

1 colher (sopa) de cebola ralada

50g de parmesão ralado

sal e pimenta a gosto

1 tomate picado

1 cálice de vinho branco

1/2 litro de caldo de legumes quente

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o shitake no azeite.

Coloque o arroz e vinho.

Acrescente o caldo de legumes aos poucos e mexa até ficar al dente.

Acerte o sal, a pimenta, a salsinha e finalize com parmesão ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16649-risoto-de-shitake.html