

# RISOTO DE FUNGHI COM PARMESÃO

## INGREDIENTES

3 xícaras de arroz arbóreo  
60 g de funghi seco  
150 ml de água quente  
3 dentes de alho picado  
1/2 cebola picada  
3 colheres (sopa) manteiga  
500 ml de vinho branco seco  
100 g de champignon  
2 tabletes de caldo de galinha  
70 g de queijo parmesão  
20 g de salsinha

## MODO DE PREPARO

Reidrate o funghi seco em 150 ml de água quente e deixe-os repousar por 30 minutos.

Após, retirar a água, reserve-a.

Pique o funghi e reserve.

Em uma panela, adicione 2 colheres de manteiga e 3 colheres de azeite até atingir ponto de fritura.

Adicione o alho e a cebola picada, refogue.

Acrescente o funghi e refogue por 1 minuto.

Adicione a água reservada do funghi.

Acrescente o arroz, mexa bem e adicione o vinho branco.

Aguarde até o vinho ser absorvido quase totalmente.

Dissolva 2 tabletes de caldo de galinha em 1 litro de água quente.

Após absorver o vinho, adicione o caldo de galinha, concha a concha, mexendo sem parar.

Espere até a absorção da concha anterior para adicionar a próxima.

Após mexer 20 minutos, observe o ponto do arroz para que fique "al dente" e cremoso.

Quando estiver "al dente", porém cremoso, desligue o fogo.

Adicione o champignon picado, 1 colher de manteiga e o queijo parmesão, misture bem.

Corrija o sal, adicione salsinha.

Sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19773-risoto-de-funghi-com-parmesao.html>