

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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