

RISOTO DE FILÉ MIGNON COM FUNGHI

INGREDIENTES

2 cubos de caldo de carne

1,5 litros de água fervente

400 g de filé mignon picado em cubos

1 xícara (chá) de arroz arbóreo

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 cebola picada

1 xícara (chá) de vinho branco seco

1 xícara (chá) de funghi porcini

1 lata de creme de leite sem soro

queijo parmesão ralado a gosto

pimenta-do-reino moída a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de carne na água e reserve.

Hidrate os cogumelos em água fervente, deixando os cogumelos imersos na água, em um recipiente tampado por, no mínimo, 30 minutos.

Escorra e pique os cogumelos em pedaços médios.

Não despreze a água do molho.

Em uma panela ou frigideira com tampa, doure os cubos de filé na manteiga.

Corrija o sal e pimenta.

Transfira para um recipiente.

Na panela que o filé foi frito, acrescente o cogumelo picado e refogue rapidamente.

Acrescente 1/2 xícara de vinho branco e deixe evaporar.

Acrescente a carne reservada.

Misture, tampe e mantenha em fogo baixo durante o preparo do arroz.

Se o caldo da mistura secar, acrescente aos poucos o caldo do molho dos cogumelos, para evitar que queime.

Em uma panela grande, derreta a manteiga, misture o azeite a ela e doure a cebola.

Junte o arroz e frite por um minuto.

Acrescente 1/2 xícara de vinho e mexa até evaporar.

Vá acrescentando 2 ou 3 conchas do caldo de carne aos poucos, mexendo constantemente até que o caldo seque.

Repeta esse procedimento até que o arroz esteja "al dente".

Aproximadamente 20 minutos em fogo alto.

Quando o arroz estiver quase no ponto, aumente o fogo da panela onde está a carne.

Junte o creme de leite, mexa e desligue.

Corrija o tempero, se necessário.

Misture a carne ao arroz e verifique o sal e acrescente pimenta-do-reino moída, caso goste.

Apague o fogo, tampe a panela e deixe o risoto descansar por cinco minutos antes de servir.

Polvilhe parmesão ralado antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19953-risoto-de-file-mignon-com-funghi.html>