

RISOTO DE MIGNON AO FUNGHI E GORGONZOLA

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícara de arroz arbóreo
70 g de manteiga com sal
2 colheres de azeite de oliva
1 cebola média picada
2 dentes de alho picado
1 taça de vinho branco seco
1 e 1/2 litro de caldo de carne
50 g de funghi secchi
500 g de filé mignon em tiras
50 g de queijo gorgonzola
100 g de queijo parmesão ralado
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem os funghis em água corrente e coloque-os de molho em água fervente por 30 minutos para hidratar, depois corte-os em pedaços de 2 cm, reserve a água do funghi.

Tempere a carne com sal, alho e pimenta a gosto e frite até ficar ao ponto. Reserve.

Faça o caldo de carne e deixe ferver.

Em uma panela grande, esquente as 2 colheres de azeite de oliva, com metade da manteiga, e doure a cebola em fogo baixo.

Junte o arroz e frite-o por 2 minutos.

Vá colocando o caldo de carne aos poucos, concha por concha, não podendo deixar o risoto seco, este processo será feito até finalizar o risoto.

Depois de uns 20 minutos, acrescente a carne e o funghi.

Acrescente o vinho (indico o vinho no meio da receita, assim o gosto fica mais marcante, e ele reduzirá igualmente).

Depois de 5 minutos, acrescente o queijo gorgonzola em cubinhos, assim fica mais fácil de derreter.

Coloque o restante da água do funghi, só tome cuidado para não colocar os resíduos que ficam no fundo da água.

Vá provando o risoto, o ponto do cozimento do arroz arbóreo é mais "al dente".

Para finalizar, coloque o restante da manteiga e o queijo parmesão ralado.

Sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20956-risoto-de-mignon-ao-funghi-e-gorgonzola.html>