RISOTO DE FILÉ MIGNON COM GORGONZOLA

INGREDIENTES

500 g de filé mignon

especiarias/tempero natural a gosto (folhinhas secas como orégano, salsinha, ervas finas, etc)

molho shoyu a gosto

1 cebola grande

alho a gosto (opcional)

azeite a gosto

2 xícaras de arroz arbóreo sem lavar (próprio para risoto)

1 xícara de vinho tinto

8 xícaras de água quente

açafrão ou cúrcuma a gosto (uma pitada generosa pra dar sabor e cor)

queijo gorgonzola a gosto

requeijão a gosto

sal a gosto

1 vidro de champignon fatiado (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte o filé mignon em tiras

Tempere as tiras de filés com as especiarias, o shoyu e 1/2 cebola picada ou ralada

Ferva a água numa leiteira e desligue quando tiver borbulhando

Em uma panela grande coloque o azeite e deixe aquecer

Acrescente a outra metade da cebola e deixe refogar

Acrescente o alho amassado e deixe refogar

Coloque a carne pra fritar até ficar com “borrinha”na panela

Tire a carne frita da panela e reserve (eu desligo o fogo pra não queimar e amargar a “borrinha” na panela que será usada pra fritar o arroz)

Acenda o fogo novamente, coloque um pouco de azeite pra fritar o arroz arbóreo sem lavar

Com o arroz frito (não queimado) acrescente o vinho tinto e deixe reduzir até quase secar, pra evaporar o álcool

Acrescente água aos poucos, na primeira pingada de água acrescente o açafrão, vá mexendo e colocando água até que o arroz esteja cozido, mexendo sempre

Quando o arroz estiver “Al dente” acrescente o gorgonzola e requeijão, verifique o sal e acrescente se necessário

Desligue a panela com um pouco de caldo no ponto “molhadinho” (o arroz ainda vai apurar e “chupar” o caldo)

Se quiser, coloque 1 colher de manteiga pra dar viscosidade

Sirva com queijo ralado e azeite

A proporção para cada xícara de arroz é de 1/2 xícara de vinho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/227-risoto-de-file-mignon-com-gorgonzola.html