

# RISOTO DE COGUMELOS

## INGREDIENTES

150 g de shimeji branco

150 g de shimeji escuro

150 g de shitake

150 g de cogumelo paris (opcional)

100 g de manteiga

molho shoyu a gosto

125 g de requeijão

300 ml de creme de leite fresco

sal a gosto

noz-moscada (opcional)

400 g de arroz branco ou integral cozido

## MODO DE PREPARO

Desfie os cogumelos branco e preto.

Retire o talo do shitake e corte o cogumelo paris.

Cozinhe o arroz e reserve.

Refogue o shimeji, o shimeji branco, o shitake e o cogumelo paris com manteiga e shoyu por 20 minutos.

Não pare de mexer.

Acrecente o creme de leite fresco e mexa bem.

Por fim, acrecente o arroz e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/24496-risoto-de-cogumelos.html>