

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.

Acrescente o creme de leite fresco e mexa bem.

Por fim, acrescente o arroz e misture.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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