

RISOTO DE CHAMPIGNON COM ALHO E TOMATE SECO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de arroz arbóreo ou branco
- 2 xícaras de água fervendo
- 1 colher (sopa) de óleo vegetal
- 1 pitada de sal
- 4 dentes de alho
- 1 pacote de champignon fatiado (100 g)
- 4 pedaços de tomates secos
- 4 ramos de cebolinha verde
- 3 colheres de requeijão
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de linhaça (opcional)
- temperos a gosto (chimichurri, páprica doce, salsa desidratada, alho em flocos)

MODO DE PREPARO

Pique um dente de alho bem miúdo e reserve.

Fatie os outros três dentes de alho em lâminas bem finas e reserve.

Pique os tomates secos e os ramos de cebolinha verde bem miúdos e reserve.

Separe os champignons e reserve o líquido da conserva.

Em uma panela média, coloque metade do óleo vegetal e o alho picadinho em fogo médio.

Antes de dourar, adicione o arroz e o sal, misture, e refogue até os grãos começarem a perder a transparência.

Adicione a água fervente e o líquido da conserva dos champignons, tampe a panela e deixe cozinhar até secar.

Enquanto o arroz cozinha, coloque o restante do óleo em uma frigideira em fogo médio.

Doure as lâminas de alho com os champignons, por aproximadamente 4 minutos.

Sem desligar o fogo, adicione temperos a gosto e o tomate seco picado, e continue dourando até o tomate seco murchar (aproximadamente mais 3 minutos).

Desligue o fogo e reserve.

Quando o arroz ficar pronto, adicione o requeijão, o refogado de champignon com tomate seco, a cebolinha verde, o queijo ralado, a linhaça e outros temperos secos que desejar.

Misture tudo e verifique se o risoto está bem cremoso.

Se estiver um pouco seco, pode adicionar um pouco mais de água fervente (1/4 de xícara) e ligar em fogo baixo por mais 1 minuto.

Sirva quente acompanhado de uma salada crua.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24553-risoto-de-champignon-com-alho-e-tomate-seco.html>