

# RISOTO AO FUNGHI

## INGREDIENTES

50 g de funghi fatiado  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1 cebola pequena picada  
1 e 1/2 xícara de arroz arbóreo  
1/2 xícara de leite integral  
1 cubo de caldo de carne ou galinha  
queijo ralado na hora (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela separada, ferva o funghi por 3 minutos com uma pitada de sal.  
Com uma escumadeira, retire o funghi e reserve (tanto o funghi quanto a água).  
Em uma panela grande, frite a cebola picada em fogo alto.  
Quando a cebola dourar, adicione o funghi cozido.  
Adicione o arroz arbóreo e misture por poucos minutos.  
Adicione o leite e o caldo de carne e mexa sempre.  
A partir do momento em que o caldo de carne dissolver, baixe o fogo e siga mexendo.  
Quando o líquido secar, adicione a água em que você ferveu o funghi.  
Repita o último passo até que o arroz esteja em ponto de risoto e cremoso.  
Opcionalmente, adicione queijo ralado em fios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25074-risoto-ao-funghi.html>