

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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