

RISOTO DE PORTO SEGURO

INGREDIENTES

PARA O PREPARO DO ARROZ:

Para o preparo do arroz: 2 xícaras de arroz
1/2 cebola picada
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 tablete de caldo de galinha
4 xícaras (chá) de água fervente
sal a gosto (um pouco a mais do que de costume)

INGREDIENTES DO MOLHO:

Ingredientes do molho: 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1/2 cebola picada
200 g de champignon fatiados
200 g de azeitonas verdes picadas
200 ml de água de coco
3 colheres (sopa) de salsa picada
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, refogue a cebola na manteiga, após dourar a cebola acrescente o arroz e o sal - mexendo sempre.

Junte a água com o caldo de galinha previamente dissolvido, deixando cozinhar.

Enquanto o arroz cozinha prepare o molho .

Em outra panela, faça o mesmo procedimento de refogar a cebola na manteiga, acrescentar os champignons e as azeitonas mexendo sempre.

Em questão de 2 ou 3 minutinhos (dependendo do fogo e panela) misture a água de coco.

Após levantar fervura, acrescente a salsa e o creme de leite, desligando em seguida.

Fica realmente uma água não encorpada (e você acha que seu molho desandou em algum momento), mas tenha fé e vire esse molho na panela do arroz já cozido (por isso uma panela grande).

Deixe descansar por cerca de 5 minutos e o arroz terá absorvido o molho.

Sirva-se e bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25875-risoto-de-porto-seguro.html>