

ARROZ À VALLIGIANA

INGREDIENTES

1/2 xícara de cogumelo funghi desidratado

1/2 xícara de champignons fatiados (frescos ou em conserva)

1/2 xícara de cogumelos shimeji frescos (se encontrar, eu não coloquei)

200 g de arroz para risoto

1/2 cebola picada (coloquei em pasta, pra não ficar os pedaços)

2 colheres de leite em pó

sal, pimenta, alho em pasta a gosto

1 colher (sopa) de óleo de soja ou azeite (usei óleo de soja mesmo) 1 pitada de açúcar

1 colher (chá) de glutamato monossódico (o mesmo que o umami, realçador de sabor)

1/2 xícara de queijo tipo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Ferva 1/2 xícara de água, leve ao fogo os cogumelos funghi para hidratar e reserve.

Após ferver, retire os cogumelos e pique.

Preserve essa água, dissolva as 2 colheres de leite nela e reserve.

Refogue a cebola em pasta, o glutamato monossódico, o alho, a pimenta, o sal, a pitada de açúcar em um fio de azeite.

Acrescente os cogumelos frescos e deixe refogar por cerca de 2 minutos, até que murchem um pouco.

Acrescente o funghi picadinho, o arroz e a água que foi reservada.

Deixe ferver até quase secar a água - acerte os temperos (se precisar, de acordo com o seu gosto, acrescente mais pimenta ou sal, etc.).

Desligue o fogo e sirva imediatamente, ainda com um caldinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26843-arroz-a-valligiana.html>