

RISOTO FUNCIONAL COM ISCAS DE FILÉ AO FUNGHI

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cateto (marca jasmine)

500 g de filé mignon em tirinhas

1 cebola média picada

40 g de funghi seco (cogumelo)

100 ml de vinho branco seco

caldo de legumes a gosto

molho branco funcional a gosto

manteiga ghee a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

salsinha a gosto

castanha-do-pará a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz cateto em caldo de legumes, conforme as indicações da embalagem e reserve.

Em uma panela, aqueça o vinho com um pouco de água e hidrate o funghi.

Em uma frigideira, sele as tirinhas do filé temperado com sal, pimenta e reserve.

Na mesma panela que selou a carne, adicione um pouco de manteiga ghee (1 colher de sopa) e refogue a cebola picada.

Acrescente o caldo que foi hidratado o funghi e deixe reduzir.

Adicione o funghi cortado em tirinhas, o molho branco funcional e a carne.

Faça um molho bem cremoso e adicione ao arroz cozido.

Finalize com salsinha picada e castanhas-do-pará ralada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27344-risoto-funcional-com-iscas-de-file-ao-funghi.html>