

RISOTO DE FUNGHI

INGREDIENTES

20 g de funghi
1 e 1/2 xícaras de arroz arbóreo
1/2 xícara de vinho branco seco
3 colheres de azeite de oliva
1 cebola ralada ou picada finamente
1 dente de alho bem picadinho
creme de leite a gosto (uso uma caixinha)
1 caldo de carne
50 g de queijo parmesão ralado
1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Lavar bem o funghi e deixar de molho por, aproximadamente, 30 minutos.

Corte-o bem fininho em lâminas ou em cubinhos.

Em uma panela de fundo largo, aromatize o alho e em seguida, coloque a cebola e refogue.

Acrescente o funghi e refogue, coloque o arroz e deixe fritar um pouco.

Acrescente o vinho.

Quando o vinho evaporar, coloque o caldo de carne e vá acrescentando água aos poucos e mexendo, até cozinhar, "al dente" porém macio.

Acrescente a manteiga, o queijo e o creme de leite, desligue o fogo e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27807-risoto-de-funghi.html>