

RISOTO FÁCIL DE SHIMEJI E BACON

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de chá de arroz arbóreo
200 g de cogumelo shimeji
150 g de bacon defumado cortado em cubinhos
1 cebola pequena picada
1/2 xícara de chá de vinho branco seco
5 xícaras de chá de água
1 tablete de caldo de bacon
1 colher de sopa de azeite
2 colheres de sopa de molho shoyo
sal, orégano e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Separe os cogumelos, pois eles vêm bem grudados e lave em água corrente.

Ferva a água e dissolva o caldo de bacon, mantendo em fogo baixo após a fervura.

Frite o bacon no azeite e adicione a cebola.

Quando estiver douradinha, adicione o shimeji e o molho shoyo, refogue por 2 a 3 minutos.

Adicione o arroz e refogue por, mais ou menos, 1 minuto.

Adicione o vinho.

Adicione sal (lembrando que o caldo já possui sal), orégano e pimenta-do-reino a gosto.

Quando o vinho evaporar, adicione aproximadamente metade do caldo e deixe cozinhar por 3 a 5 minutos, em fogo médio.

Quando o caldo for todo absorvido, vá adicionando mais caldo aos poucos e mexendo, até chegar ao ponto de cozimento e cremosidade desejados.

Pode ser que o caldo não seja todo utilizado.

O arroz arbóreo fica mais durinho do que o arroz normal ("al dente").

Retire do fogo e sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/28450-risoto-facil-de-shimeji-e-bacon.html>