

RISOTO DE SHIMEJI

INGREDIENTES

- 1 xícara e 1/2 de arroz arbóreo
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de alho amassado
- 50 g de shimeji preto ou a vontade
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- sal a gosto
- 1/2 cubo de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Numa frigideira, coloque um colher de sopa de azeite. Coloque o Shimeji Preto, uma pitada de sal e refogue em fogo alto até murchar, desligue o fogo e reserve.

Dissolva o cubo de caldo de galinha em um litro de água morna e reserve o caldo.

Em uma panela pequena adicione uma colher de sopa de azeite.

Coloque uma colher de chá de alho amassado. Refogue o alho e coloque o arroz (arbóreo), mexa por dez segundos.

Adicione o sal a gosto e acrescente uma parte da água que foi reservada (caldo).

O arroz deve ficar ao dente.

Conforme o arroz vai secando, verifique a consistência e vá adicionando o caldo até chegar ao ponto.

Por fim, com o arroz já ao dente e quase secando, adicione o Shimegi Preto e o Queijo Parmesão. Sirva quente, para não secar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31901-risoto-de-shimeji.html>