

RISOTO DE CHAMPIGNON DA LUANA KIM

INGREDIENTES

1/2 cebola picada
1 tomate picado
200 g de champignon fatiado
2 colheres de manteiga
300 g de arroz arbóreo
2 dentes de alho picados
1 caldo de galinha ou carne ou vegetais
1 litro de água
2 colheres de sopa de requeijão
3 a 4 fatias de queijo prato
1/2 taça de vinho branco
Cebolinha e salsinha a gosto
Sal, pimenta-do-reino, aginomoto

MODO DE PREPARO

Ferver 1 litro de água e diluir o caldo de galinha.

Deixar em fogo baixo.

Em uma panela colocar 1 colher de manteiga, refogar o champignon com o sal, a pimenta-do-reino e o aginomoto.

Acrescentar os tomates picados, refogar por 2 minutos e reservar do lado em uma travessa.

Na mesma panela que foi usada antes colocar a outra colher de manteiga, a cebola, o alho picado, o arroz arbóreo e refogar um pouco. Acrescentar a 1/2 taça de vinho branco e ir acrescentando aos poucos o caldo de galinha, mexendo sempre. Fazer isso em fogo baixo e por aproximadamente 15 a 20 minutos, até o arroz ficar mais macio. Tomar cuidado para não ficar empapado demais.

Acrescentar ao arroz a mistura de champignon que estava reservada, o queijo prato e as 2 colheres de requeijão.

Quando derreter o queijo, acrescentar a cebolinha e a salsinha.

Já está pronto para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33719-risoto-de-champignon-da-luana-kim.html>