

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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