

RISOTO DE COGUMELOS FRESCOS

INGREDIENTES

- 100 g de arroz arbóreo (não lavado)
- 1 caldo de legumes dissolvido em 500 ml de água quente
- 1 cebola picada
- 2 colheres de manteiga (uso a aviador)
- 1 bandeja de shitaki fresco
- 1 bandeja de champignon fresco
- 1 pote de cream cheese
- sal
- pimenta a gosto
- salsinha e cebolinha a gosto
- queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente laves os cogulemos, tire os talos que vem grudados neles.

Corte eles em tiras (mais ou menos 0,5 cm) e deixe de molho em água fria.

Em uma panela frite metade da cebola em 1/2 colher de manteiga até dourar.

Acrescente o arroz e já acrescentando o caldo (água com o caldo de legumes dissolvido) aos poucos, até o arroz estar "al dente".

Coloque a quantia de sal que achar necessário.

Aproximadamente 20 minutos (dependendo da marca).

Reserve.

Em outra panela doure a outra metade da cebola com o restante da manteiga.

Escorra os cogulemos e coloque na panela.

Mexa por aproximadamente 10 minutos ou até eles ficarem murchos.

Acrescente o arroz, se necessário colocar mais sal e temperos a gosto.

Desligue o fogo.

Acrescente o cream cheese até dissolver em todo o risoto.

Pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35868-risoto-de-cogumelos-frescos.html>