

# 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.  
Mexe 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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