

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>