

RISOTO DE FUNGHI PORCINI

INGREDIENTES

10 g de funghi porcini
15 ml de azeite extravirgem
40 g de manteiga
1/2 cebola picada
1 dente de alho amassado
1 tablete de caldo de galinha
150 g de arroz arbório
80 ml de vinho branco seco
100 g de parmesão ralado
50 g de cogumelo paris
20 g de manteiga
sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Ferva 160 ml de água e em um recipiente coloque junto com o funghi já lavado. Reserve por 10 minutos.

Ferva mais 720 ml de água e dissolva o tablete de caldo de galinha nela e reserve. Mantendo em fogo bem baixo.

Em uma panela coloque o azeite, 40 g de manteiga, a cebola e o alho e cozinhe por 10 minutos ou até que a cebola fique transparente, mexendo sempre.

Passa o funghi por uma peneira e junte o líquido ao caldo de galinha. Pique e junte ao refogado.

Adicione o arroz e frite por 2 minutos mexendo bem. Acrescente o vinho e espere evaporar. Junte uma concha de caldo e mexa até ser absorvido.

Continue adicionando o caldo ao arroz uma concha de cada vez, mexendo sempre, até que o arroz tenha engrossado, cozido e esteja cremoso. Deve demorar de 20 a 30 minutos. Faça em fogo baixo.

Quando estiver no ponto retire a panela do fogo e coloque metade do queijo parmesão. Mexa bem. Tampe e deixe descansar por uns 10 minutos.

Enquanto isso, pique o cogumelo paris, derreta as 20 g de manteiga em uma frigideira e coloque os cogumelos. Tempere com sal e pimenta e cozinhe por cerca de 3 minutos.

Sirva o risoto com uma colherada destes cogumelos e mais queijo parmesão.

Aproveite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37388-risoto-de-funghi-porcini.html>