

# 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.

Passe 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.