

RISOTO DE FUNGHI SECCHI

INGREDIENTES

1 xícara de arroz (pode fazer com o arroz comum, arbóreo ou canaroli)

1/2 cebola picada bem pequeno ou ralada

100 ml de vinho branco seco ou tinto

1 tomate em cubinhos (sem sementes)

20 g de Funghi secchi de boa qualidade

1 litro de caldo de galinha ou legumes

manteiga

azeite

queijo parmesão a gosto

salsinha picada

MODO DE PREPARO

Lavar o Funghi e, em seguida deixar hidratar por aproximadamente 30 minutos.

Tirá-lo da água, reservando essa água e cortá-lo em pequenos pedaços.

Refogar a cebola em 2 colheres de manteiga e um fio de azeite.

Acrescentar, em seguida o funghi e o arroz.

Colocar o vinho e assim que evaporar, acrescentar os cubinhos de tomate.

Despejar a água que sobrou do Funghi e ir acrescentando o caldo bem quente aos poucos e ir mexendo para o arroz liberar o amido.

Quando estiver 'al dente', colocar 2 colheres de manteiga e queijo parmesão ralado de boa qualidade.

Finalizar com salsinha fresca.

Servir bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38678-risoto-de-funghi-secchi.html>