

RISOTO COM ARROZ ARBÓREO E COGUMELOS

INGREDIENTES

CALDO:

Caldo: 2 litros de água
2 tabletes de caldo de legumes
1 talo de salsaão
1 cenoura
1 batata
1 cebola

RISOTO:

Risoto: 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 cebola picada
2 xícaras (chá) de arroz arbóreo
1 cálice de vinho branco seco
1 xícara (chá) de funghi seco picado e hidratado em água fria
1 xícara (chá) de tomate picado sem pele e sem sementes
1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
sal a gosto
salsa fresca e tomate cereja para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque todos os ingredientes do caldo e deixe ferver.

Em outra panela, aqueça o azeite e doure a cebola. Acrescente o arroz. Refogue-o até ficar transparente e acrescente o vinho branco. Assim que o vinho secar acrescente o caldo de legumes aos poucos e deixe cozinhar no fogo alto, mexendo sempre.

Quando o arroz estiver quase cozido, acrescente o funghi, o tomate e misture.

Acrescente o sal e o queijo (cuidado para não salgar pois o queijo já tem sal).

Decore e sirva imediatamente.

O risoto fica bom servido na hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40387-risoto-com-arroz-arboreo-e-cogumelos.html>