

# RISOTO COM ARROZ ARBÓREO E COGUMELOS

## INGREDIENTES

### CALDO:

Caldo: 2 litros de água  
2 tabletes de caldo de legumes  
1 talo de salsão  
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 crespa 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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