

RISOTO DE LIMÃO COM MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON E SHIMEJI

INGREDIENTES

RISOTO:

Risoto: 3 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola pequena picada
1 xícara (chá) de arroz arbóreo
raspas da casca e suco de 1 limão siciliano
2 tabletes de caldo de legumes
1 taça de vinho branco
1 pitada de açafrão
1 caixinha de creme de leite
50 g de queijo parmesão ralado

MEDALHÃO COM SHIMEJI:

Medalhão com shimeji: 4 medalhões de filé mignon
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
200 g de shimeji limpo
3 colheres (sopa) de shoyu
Sal

MODO DE PREPARO

RISOTO:

Risoto: Ferva 3 xícaras (chá) de água e coloque os 2 tabletes de caldo de legumes.
Em outra panela coloque a manteiga e a cebola.
Junte o arroz, mexendo sem parar.
Dissolva o açafrão no vinho branco, despeje no arroz e aguarde evaporar o álcool.
Com uma concha, vá colocando a água que está fervendo com os caldos de legumes.
Quando estiver "al dente", acrescente o suco e as raspas de limão, o creme de leite e o queijo parmesão.

MEDALHÃO COM SHIMEJI:

Medalhão com shimeji: Passe sal a gosto nos medalhões e frite com azeite de oliva bem quente ao seu gosto.
Deixe o shimeji no shoyu por alguns segundos e frite na mesma frigideira do medalhão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40825-risoto-de-limao-com-medalhao-de-file-mignon-e-shimeji.html>