

# 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>