

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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