

RISOTO COM FUNGHI DA JÓ

INGREDIENTES

300 g de arroz

300 g de funghi champignon ou funghi porcini fresco ou congelado

1 cebola

1 dente de alho

3 colheres de azeite dolce

salsinha, sal, pimenta-do-reino a gosto

1/2 litro de água

1 caldo vegetal

1 colher de manteiga

1 colher de parmesão

MODO DE PREPARO

Coloque para dourar a cebola, o alho, o funghi e 2 colheres de azeite dolce.

Em outra panela coloque para dourar o arroz em 1 colher de azeite.

Acrescente um pouquinho de água bem fria.

Coloque todos os ingredientes e a água com o caldo vegetal (aos poucos).

Deixe cozinhar por 20 minutos, coloque a manteiga e o parmesão.

Por último a salsinha.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41184-risoto-com-funghi-da-jo.html>