

# RISOTO COM FUNGHI DA JÒ

## 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 doce
- 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 doce.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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