RISOTO ITALIANO DE COGUMELOS

INGREDIENTES

50 g de queijo parmesão ralado

2 xícaras de arroz arbóreo cru

1 litro de água fervente

2 cubos de caldo de carne, picanha ou frango

20 g de cogumelos shitake ou funghi secchi desidradatos

2 colheres de sopa de cebola picada

4 colheres de sopa de manteiga

1/2 xícara de vinho branco seco

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Meia hora antes coloque os cogumelos desidratados picados grosseiramente de molho em duas xícaras de água bem quente e reserve.

Coloque numa panela de fundo largo ou numa grande frigideira de bordas altas metade da manteiga e leve ao fogo.

Vá mexendo e, quando estiver quase totalmente derretida, acrescente a cebola picada e deixe por um ou dois minutos, sempre mexendo.

Acrescente o arroz cru sem lavá-lo e refogue-o na manteiga rapidamente por mais uns dois minutos, envolvendo bem os grãos na manteiga.

Acrescente os cogumelos já reidratados, sem a água que se reservará para usar logo mais e refogue mexendo por mais um minuto.

Acrescente o vinho e mexa.

Deixe o arroz e os cogumelos absorverem o vinho e, quando estiver quase seco, coloque um terço dá água fervente na qual já foram dissolvidos os cubos de caldo de carne, ou de picanha ou de frango.

Mexa de pouco em pouco e vá acrescentando aos poucos o restante desse caldo de carne a água onde foram reidratados os cogumelos para que o arroz fique bem cremoso e vá liberando seu amido.

Quando perceber que o arroz já está cozido, macio e sem estar duro ou envidrado, pare de colocar água e deixe sem mexer até quase secar.

Quando estiver quase seco, acrescente o restante da manteiga e mexa delicadamente para aumentar a cremosidade.

Sirva imediatamente.

A consistência deve ser semelhante a uma sopa bem enxuta. O risoto deve esparramar no prato mas sem ficar com água. Deve ter a semelhança de um creme firme. Por isso, não deixe secar demais a água no final do

processo antes de acrescentar a manteiga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41901-risoto-italiano-de-cogumelos.html