

RISOTO DE FUNGHI E SHITAKE ESPECIAL

INGREDIENTES

1 pacote de 25 g de cogumelos tipo funghi desidratado

1 pacote de 25 g de cogumelos tipo shitake desidratado

1 litro de água morna

1 tablete de caldo de carne

1 colher de sopa de manteiga com sal

1 cebola média picada

1 dente de alho amassado

2 xícaras de arroz arbóreo (especial para risotos)

2 cálices de vinho branco tipo sauvignon blanc

1 colher adicional de manteiga com sal para finalizar

100g de queijo parmesão ralado grosso

MODO DE PREPARO

Mergulhe os cogumelos em água morna por alguns minutos até reidratarem completamente.

Retire-os sem despresar a água.

Pique os cogumelos aos pedaços, misture-os e reserve.

Leve ao fogo a água usada para reidratação dos cogumelos (que deverá estar tingida), dissolva o caldo de carne e reserve.

Refogue na manteiga a cebola até ficar translúcida.

Acrescente o alho e os cogumelos picados e refogue rapidamente.

Em seguida, adicione o arroz e refogue até ficar ligeiramente tostado.

Acrescente os cálices de vinho e mexa até evaporar completamente.

Em seguida, adicione 2 ou 3 conchas do caldo de cogumelos e carne, misture sem parar até evaporar completamente.

Repita o processo novamente algumas vezes até que o arroz esteja al dente (os grãos oferecem alguma resistência ao serem mordidas, apesar de estarem cozidas).

Finalize acrescentando mais uma colher de manteiga e o queijo ralado, misture rapidamente e sirva ainda quente.

Dica: sirva acompanhado do vinho que sobrou do preparo gelado.

Bom apetite!