RISOTO DE FUNGHI SECCHI AO LEITE

INGREDIENTES

300 g cebola descascada e picadinha

2 dentes de alho picados.

150 ml azeite de oliva

200 gramas funghi secchi

700 ml leite integral

100 ml creme de leite

4 a 5 xícaras de arroz do seu gosto, que de ponto de risoto

Opcional manteiga com sal 50 g

Sal marinho moído

Meio litro de água fervente na hora de cozinhar

MODO DE PREPARO

Começar na manhã cedo ou na noite anterior.

O funghi pode ser hidratado de varias maneiras, duas são as principais ou no vinho ou no leite. Faremos no leite integral.

Passe rapidamente o funghi sob água corrente pra tirar sujeiras como areia e pó.

Numa vasilha que caiba 1,5 a 2 litros de água coloque o funghi e os 750 ml de leite integral. Mexa e deixe umedecer por no mínimo 5 horas.

Metade do fungui moa rapidamente no liquidificador ou mixer com o leite. Outra metade pique em tirinhas e reserve.

Numa panela com capacidade para 4 litros aproximadamente, coloque a cebola picada, o alho, os 150 a 200 ml de azeite de oliva, misture bem e leve ao fogo baixo para refogar, por 10 minutos. Não deixe a cebola ficar amarela ou escura, quando estiver “borrachinha” está joia.

Acrescente na panela com o refogado o conteúdo do liquidificador (funghi hidratado e moído no leite) e o funghi em tirinhas.

Acrescente o tubinho de creme de leite 100 ml em média.

Uma colher rasa de sopa de sal marinho ou menos se quiser.

Coloque este caldo no fogo baixo.

Lave o arroz e quando o caldo estiver quente despeje o arroz e mexa bem com uma escumadeira ou colher de polenta o fundo da panela.

Se achar que é pouco liquido coloque mais meio litro de água fervente.

Coloque a tampa deslocada deixando uma abertura.

A cada 3 ou 4 minutos revolva o fundo da panela com a pá de polenta ou escumadeira até chegar ao ponto de risoto bem molhado, um arroz bem papa e úmido.

Quando chegar neste ponto é só servir.

Cuidado que tem mania de queimar o fundo interno da panela. Por isto é importante ficar por perto e mexer.

Pronto. Bom apetite.

Pode comer com um bom queijo parmesão Grana Padana, dependendo do queijo pode melhorar ou estragar com o risoto.

Acompanhado de um vinho branco do seu gosto e uma salada de rúcula.

Para 4 a 5 pessoas e é baratíssima e deliciosa.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46368-risoto-de-funghi-secchi-ao-leite.html