

RISOTO AROMÁTICO DE SHITAKE E GRUYÈRE

INGREDIENTES

400g de arroz arbóreo
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de alho moído
1 litro de água
Sabor ami (a gosto)
Curry (a gosto)
Chimi-churri (a gosto)
Alecrim (a gosto)
Manjericão desidratado (a gosto)
1 cebola grande picada
3 colheres de sopa de azeite
2 cubos de caldo de legumes
100 g de Shitake
2 tomates grandes sem pele (com semente) picados
200 g de queijo gruyère
1/2 xícara de chá de conhaque
2 colheres de sopa de shoyu

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz: Refogue o alho na manteiga enquanto a água está esquentando.

Após dourar um pouco, adicione o arroz (não é necessário lavar se o arroz vier embalado a vácuo).

Acrecentar um pouco de tempero Sabor Ami® e curry.

Assim que a água ferver, acrescentá-la ao arroz e em seguida colocar alecrim, chimi-churri e manjericão.

Depois que a água secar, adicione o conhaque e tampe a panela.

Abaixar o fogo ao máximo, e desligá-lo após três minutos.

Deixe descansar enquanto o molho é preparado.

O arroz deve ficar suave e com pouco sal, pois o molho terá um tempero forte e concentrado.

MOLHO:

Molho: Refogue a cebola no azeite e, após dourar um pouco, acrescente os cubos de caldo de legumes.

Adicione os shitakes inteiros e refogue a mistura por cerca de 10 minutos.

Em seguida, coloque os tomates.

Acrescente curry, shoyu, alecrim e alguns cubos do queijo gruyère a gosto.

O molho deve estar levemente salgado e com sabor forte.

Misture o arroz já pronto ao molho, adicionando também o restante do gruyere que deverá derreter.

Misture bem e prove. Se desejar, adicione mais temperos ou especiarias

Ao servir, a sugestão é colocar um pouco mais de alecrim e queijo ralado, ou ramos de salsa. É muito bem acompanhado de cervejas leves de trigo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47246-risoto-aromatico-de-shitake-e-gruyere.html>