

# 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)  
Manjeriço 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).  
Acrescentar 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 manjeriço.  
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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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