RISOTO DE COPA REAL COM CHAMPIGNON E VINHO BRANCO

INGREDIENTES

100 g de legumes (cenoura e pimentão)

100 g de Copa fatiada em tiras

½ cebola ralada

3 colheres de manteiga

1 xícara de arroz para risoto, ou do comum

80 ml de vinho branco seco

1 litro de caldo de picanha (dois cubos)

4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue os legumes e a metade da cebola em metade da manteiga e reserve.

Doure o resto da cebola e a Copa em uma colher de sopa de manteiga, junte o arroz e refogue por alguns minutos.

Adicione o vinho branco e deixe reduzir.

Acrescente aos poucos o caldo de legumes que deve estar em ponto de fervura. Mexa de vez em quando, e à medida que o caldo for secando acrescente mais. Após uns 10 minutos adicione os legumes, o champignon, o restante do caldo e cozinhe por mais 7 minutos.

Atenção: para não deixar secar todo o caldo, pois caso isto aconteça o que você terá será apenas um arroz temperado e não um Risoto. Risotos são cremosos, algo como uma canja de arroz com caldo grosso, mas em pouca quantidade.

Desligue o fogo, acrescente o restante da manteiga, o queijo parmesão ralado e o orégano misturando bem. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51927-risoto-de-copa-real-com-champignon-e-vinho-branco.html