

RISOTO PHILADELPHIA COM COGUMELOS

INGREDIENTES

3 colheres de sopa Cream Cheese Philadelphia

100 g Arroz arbóreo (não precisa lavar)

5 colheres de sopa azeite de oliva

50 ml de vinho branco seco

1 litro de água

2 cubos de caldo de legumes

2 dentes de alho picado

1 bandeja de cogumelo Shitake fresco

1 bandeja de cogumelo Shimeji fresco

cebola picada a gosto

sal e pimenta a gosto

salsa a gosto.

MODO DE PREPARO

COGUMELOS:

Cogumelos: Em uma frigideira, coloque 3 colheres (sopa) de azeite, frite 1 dente de alho, coloque o cogumelo Shimeji, deixe fritar por aproximadamente 2 minutos e acrescente o cogumelo shitake, a cebolinha e salsinha e mexa até os cogumelos murcharem. Tempere a gosto e reserve.

RISOTO:

Risoto: Dissolva os cubos de caldo de legumes no litro de água e reserve. Em uma panela leve ao fogo 2 colheres (sopa) de azeite, 1 alho picado e deixe dourar. Acrescente a cebola picada e o arroz, mexa bem e acrescente o vinho mexendo até evaporar. Acrescente aos poucos o caldo de legumes, mexendo sempre o arroz. Deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos, desligue o fogo, acrescente os cogumelos refogados e o Cream Cheese Philadelphia, sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52364-risoto-philadelphia-com-cogumelos.html>