RISOTO COM PRESUNTO E COGUMELOS FRESCOS

INGREDIENTES

2 e 1/2 colheres (sopa) de manteiga

250 g de cogumelos frescos tipo Paris cortado em pedaços

150 g de presunto cozido fatiado e cortado em quadradinhos

1 cebola pequena cortada em cubinhos pequenos

2 dentes de alho picados ou espremidos

2 xícaras de arroz arbóreo (próprio para risoto)

3/4 de xícara de vinho branco seco

1,5 litro de caldo de legumes, cogumelos ou carne (1 cubo/sachê para 1,5 litro de água)

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado fino de boa qualidade (dê preferência por comprar um pedaço e ralar no ralador fino)

sal e pimenta-do-reino a gosto

salsinha picada a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva o caldo e em seguida deixe em fogo bem baixo para manter

Em outra panela, em fogo médio, coloque 1/2 colher (sopa) de manteiga e refogue 1/2 cebola, 1 dente de alho, os cogumelos, o presunto e reserve

Quando a cebola estiver transparente, acrescente o outro dente de alho picado e o arroz até que o mesmo refogue, sem fritar os ingredientes

Marque o tempo de cozimento a partir de agora

Quando estiver secando, repita o processo de incorporar caldo, mexer e esperar secar (esse é o segredo do risoto cremoso, sem usar creme de leite)

Repetindo o processo de incorporação de caldo aos poucos, o risoto atinge o ponto com 18 a 20 minutos de cozimento, 18 minutos al dente, 20 ele fica mais cozido

Acrescente ainda na panela 1 xicara (chá) de parmesão ralado e mexa

Coloque a pimenta

Decore com a salsinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6313-risoto-com-presunto-e-cogumelos-frescos.html