

RISOTO DE FUNGHI SECCHI SUPERGOSTOSO

INGREDIENTES

20 g de funghi secchi (cogumelos secos)

1 cebola grande

5 folhas de sálvia

2 e 1/2 xícaras de arroz arbóreo

1 xícara (chá) de vinho branco seco

1 litro de caldo de carne

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de azeite

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque 1 litro de água para ferver em uma panela funda

Acrescente 2 tabletes de caldo de carne (ou faça um caldo de sua preferência)

Reserve e mantenha sempre quente

Em uma panela pequena, coloque os funghi secchi de molho com 1/2 xícara (chá) do vinho branco seco e 1/2 xícara (chá) de água

Quando esfriar, retire os fungui secchi e corte

Corte a cebola ao meio e fatie

Em uma panela de fundo grosso, coloque 1 colher (sopa) de manteiga e 2 colheres (sopa) de azeite

Quando esquentar acrescente as cebolas fatiadas e deixe refogar por uns 10 minutos

Acrescente os funggi e o arroz

Deixe cozinhar por uns 15 minutos, sempre mexendo

Acrescente o vinho branco e o líquido que sobrou da hidratação dos funggi

Deixe cozinhar, em fogo baixo, por mais alguns minutos até o vinho ser absorvido pelo arroz

Acrescente a sálvia picada

Aos poucos, vá acrescentando o caldo de carne e deixe o arroz absorver

Junte o caldo de concha em concha, sempre mexendo

Quando o arroz estiver

Acrescente o queijo parmesão ralado e mexa bem

Tampe a panela e deixe o arroz descansar por 5 minutos

Sirva em seguida, acompanhado de mais queijo parmesão ralado e de uma boa salada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3645-risoto-de-funghi-secchi-supergostoso.html>