

RISOTO DE SHIMEJI COM SALMÃO

INGREDIENTES

200 g de shimeji
200 g de salmão
2 xícaras de arroz
4 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de molho shoyo
cebola a gosto
alho a gosto
2 tabletes de caldo de legumes
sal a gosto
2 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (sopa) de cream cheese
cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o shimeji lavado em água corrente, a manteiga e o shoyo; deixe refogar até que o shimeji fique mais escuro e mais macio; escorra e reserve

Na mesma panela, ainda com o molho do shimeji, jogue o salmão e deixe que ele frite por inteiro

Ainda na mesma panela, acrescente o alho e a cebola junto do azeite para refogar

Acrescente o arroz para que refogue junto

Coloque sal a gosto, mas em pouca quantidade

Ferva 1 litro de água com os dois tabletes de caldo de legumes

Assim que refogar o arroz com os temperos, jogue aproximadamente 300 ml d'água com o caldo; mexa sempre, evitando grudar o arroz

Quando ele estiver um pouco mais seco e começando a ficar cozido, acrescente o shimeji e mais água com caldo

Depois de um tempo de cozimento e chegando quase no ponto do arroz, acrescente o salmão em fogo baixo; mexa bem e retire do fogo

Acrescente o cream cheese e misture

Para enfeitar, salpique um pouco de salmão e shimeji junto de cebolinha picada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11483-risoto-de-shimeji-com-salmao.html>