

RISOTO FUNGHI COM TOMATE SECO

INGREDIENTES

cenoura, cebola, alho poró e salsão a gosto ou 2 tabletes de caldo de legumes

2 xícaras de arroz arbóreo

100 g de manteiga

1/2 xícara de vinho branco seco

1/2 cebola ralada

1 e 1/2 xícara de funghi secchi

1 dente de alho

1/2 xícara de tomate seco picadinho

2 xícaras de parmesão ralado ou até dar bastante cremosidade

sal a gosto e salsinha para finalizar

MODO DE PREPARO

Comece pelo caldo, refogue os legumes e coloque a água, deixe ferver e abaixe o fogo

Em seguida, use metade da manteiga para refogar a cebola e o alho

Acrescente o arroz arbóreo, deixe refogando até ficar com as bordas transparentes

Acrescente o vinho e mexa sempre até evaporar

Em quanto isso, hidrate o funghi em água fervente

Acrescente junto ao risoto, e aos poucos vá acrescentando o caldo, mexendo de vez enquanto

Quando o grão estiver al dente coloque uma concha de caldo, desligue o fogo, acrescente o tomate seco, o parmesão, e a manteiga

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6044-risoto-funghi-com-tomate-seco.html>