Arroz com cogumelo

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-com-cogumelo

Aprenda essa deliciosa receita de arroz com cogumelo Paris pronto em 20 min, para deliciar com a família!

20 min 4 porções

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 340 g de cogumelo Paris
- 1 cebola pequena picada
- 3 dentes de alho amassado
- 1 colher (café) de sal
- 1/2 colher (café) de pimenta moída
- 2 xícaras (chá) de arroz cozido

Modo de Preparo

1. Comece higienizando os cogumelos, lavando-os em água corrente e fatiando-os.
2. Em uma panela, aqueça o azeite de oliva em fogo médio e frite a cebola e o alho depois acrescente os cogumelos fatiados com sal e pimenta e refougue por cerca de 5 minutos.
3. Adicione o arroz cozido à panela e misture bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.
4. Pronto, seu delicioso risoto de cogumelo Paris está pronto para ser servido. Bom apetite!