



Risoto de Cogumelos Secos

www.receitasdafia.com/receitas/risoto-de-cogumelos-secos

Descubra como preparar um risoto incrível de cogumelos, cremoso e cheio de sabor. Uma receita que vai te surpreender a cada garfada!

Risoto de Cogumelos Secos

 50 min

 2 porções

Ingredientes

- 1 colher de sopa de azeite
- 1/2 [cebola](#)
- 60 gramas de [cogumelo](#) seco
- 1 litro de caldo de legumes caseiro ou 2 tabletes de tempero de legumes
- 1 xícara de chá de [arroz arbóreo](#)
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 colher de sal
- 1/3 xícara de chá de [vinho branco](#)
- 1/2 xícara de chá [queijo parmesão](#) ralado
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal

Modo de Preparo

1. Comece hidratando os cogumelos em água quente por 15 minutos. Coe e reserve a água para o caldo de legumes.
2. Refogue a cebola com o azeite em uma panela.
3. Acrescente o arroz arbóreo e tempere com pimenta-do-reino e sal.
4. Adicione o vinho branco seco e os cogumelos hidratados.
5. Despeje conchas do caldo de legumes quente aos poucos, mexendo bem para o arroz cozinhar.
6. Quando o arroz estiver no ponto desejado, adicione o queijo parmesão ralado e os cogumelos.
7. Por fim, adicione a manteiga e mexa delicadamente até incorporar tudo.
8. Acerte o sal, se necessário, e sirva o risoto quentinho. Bom apetite!

www.receitasdafia.com