

Risotto Ai Funghi

110 gramas manteiga
1 cebola, média picada
2 xícaras arroz
Carnaroli, ou Arbório
1 copo vinho branco
seco
6 xícaras caldo de carne
ou frango
50 gramas queijo
parmesão, ralado na
hora
1 colher de sopa azeite
de oliva
400g cogumelos,
frescos cortados em
fatias finas
quanto basta sal
quanto basta pimenta do
reino

Em uma frigideira aqueça 50 gr de manteiga e frite os cogumelos fatiados até ficarem macios. Reserve. Aqueça o caldo de carne e mantenha-o sempre quente durante o cozimento do risoto.

Em uma panela de risoto (cerca de 30 cm de diâmetro, mais larga do que alta) coloque o azeite e cerca de 10 gramas da manteiga. Quando derreter, refogue a cebola até murchar. Em seguida, dê uma fritada no arroz. Acrescente o vinho branco e vá mexendo até ele ser completamente absorvido pelo arroz. Aos poucos vá acrescentando o caldo. É importante manter o caldo sempre quente e ir adicionando devagar: coloque uma ou duas conchas de caldo, espera secar e repita a operação, mexendo seguidamente. Cerca de 10 minutos após o início do cozimento adicione os cogumelos. Deglace a frigideira com um pouco de caldo, acrescentando ao risoto. Continue colocando o caldo até que acabe. Quando o arroz ficar cozido al dente, regule o sal, acrescente a pimenta preta, a manteiga restante (cerca de 50 gr) e o parmesão. Misture para derreter a manteiga e sirva imediatamente.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)