



RISOTTO DE COGUMELOS FRESCOS E DEFUMADOS

Ingredientes:

- 200 gr de cogumelos frescos defumados com casca de coco e ervas aromáticas.
 - 2 colheres de azeite de oliva
 - 200 gr de arroz aquarello
 - 50 gr de manteiga sem sal
 - 50 gr de parmesão ralado
 - 200 ml de caldo de legumes natural a base de cenoura, salsão, alho porro, cebola e água)
 - 30 gr de cebola
 - 100 ml de vinho branco
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Refogue os cogumelos em uma frigideira com azeite de oliva e reserve. Em outra panela refogue a cebola na manteiga e o arroz aquarello e depois adicione o vinho branco (sempre mexendo levemente para ter um cozimento uniforme dos grãos).

Adicione o caldo de legumes e mexa sem parar, quando estiver com a consistência homogênea acrescente os cogumelos, o parmesão e a manteiga.

Retire do fogo e coloque sal e pimenta do reino a gosto.