

RISOTO DE FUNGHI SECO

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ de xícara de funghi seco
- 1 cenoura
- 1 galho (ramo) de salsa
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 1 folha de louro grande
- 2 cravos da Índia
- $\frac{1}{2}$ xícara de vinho tinto seco ou branco seco
- $\frac{1}{2}$ xícara de queijo parmesão ralado e hora e ralado grosso
- Caldo que ficou o funghi de molho (adicionar água até completar 1 litro)
- 2 xícaras de arroz arbóreo
- Pimenta do reino
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- Fatias de pão torrado



Modo de fazer:

ATENÇÃO: Antes de iniciar o preparo do risoto tenha todos os ingredientes prontos e separados em recipientes adequados (Mise en Place) nas quantidades indicadas. Note que dos passos de 1 a 9 você deve colocá-los em recipientes separados antes de iniciar o preparo.

1. Coloque o funghi de molho em uma vasilha com água suficiente para cobri-los. Deixe-os na água até preparar os outros ingredientes.
2. Descasque e rale a cenoura na parte fina do ralador.
3. Retire as folhas do salsa para uso posterior. Corte o salsa em tirinhas e depois as tirinhas em cubinhos.
4. Pique os dentes de alho.
5. Descasque e corte a cebola ao meio no sentido longitudinal e,
 - a. Em uma metade tire um pouquinho da raiz (“cabelinho”) mas não todo, e prenda a folha de louro com os 2 cravos da Índia na parte externa da cebola.
 - b. A outra metade pique me brunoise.
6. Coe os funghis reservando a água onde eles estavam.

<https://youtu.be/mDljsOg0vDs>

7. Complete com água o caldo onde os funghis estavam até chegar ao volume de 1 litro
8. Pique os funghis em pedaços médios
9. Coloque $\frac{1}{2}$ xícara do vinho em recipiente e reserve.

Com tudo pronto e separado em recipientes vamos iniciar o preparo

10. Pegue a panela de pressão e aqueça.
11. Regue o fundo com azeite e doure a cebola colocando um pouco de sal.
12. Junte o salsão e a cenoura e mexa bem. Refogue.
13. Junte os funghis e mexa muito bem.
14. Junte o alho. Se necessário coloque um pouco mais de azeite para refogar o arroz que irá no próximo passo.
15. Junte o arroz arbóreo e refogue por aproximadamente 1 minuto.
16. Coloque sal em quantidade suficiente para temperar o arroz, o funghi e o caldo.
17. Junte o vinho (tinto ou branco)
18. Mexa bem até que o vinho seque completamente.
19. Junte o caldo do funghi + água (1 litro). Mexa bem.
20. Coloque as folhas de salsão e a cebola cravejada com o louro e cravo da Índia.
21. Coloque a pimenta do reino e dê uma última misturada (cuidado com a cebola cravejada com o louro e cravo da Índia).
22. Tampe a panela de pressão e após pegar a pressão (apitar) marque 3 minutos.
23. Tire a pressão, abra a panela e retire a cebola cravejada.
24. Coloque a manteiga e mexa bem.
25. Após derreter a manteiga junte o queijo parmesão e mexa mais um pouco.
26. Coloque uma porção do risoto em um prato.
27. “Esprema” uma fatia de pão torrado em um prato deixando bem picado e coloque um pouco em cima do risoto.
28. Sirva imediatamente.

Veja o vídeo que está na parte superior da margem.

Para mais receitas →

<https://www.youtube.com/hashtag/cozinhapr%C3%A1tica>