

# Receita de Risoto de Cogumelos Frescos

*Tantos risotos entre os meus preparos e ainda não havia postado nenhum aqui! De qualquer forma, segue a **Receita de Risoto** clássica. Em geral faço sempre a mesma base, mudando apenas o momento em que se colocam os ingredientes e a forma como os mesmos são preparados.*

*Claro que nem todo risoto é assim tão simples, como é o caso do **Risoto de Frango** que postarei em breve. Por isso, cada receita de risoto é um pouco única. Apenas parta dos princípios básicos e inspire-se!*

*Segue minha **Receita de Risoto de Cogumelos Frescos**. Porção para duas pessoas.*



## Receita Tradicional de Risoto

### **Ingredientes**

#### **Para o Caldo de Legumes**

- 3 litros de água;
- 1 talo de alho poró;

- 1 cenoura de tamanho médio;
- *Bouquet garni* (salsinha, louro e tomilho);
- 1 colher de chá de sal.

**OBS.:** *sem desejar fazer caldo de carne, para um **Risoto de Filé**, por exemplo, basta adicionar um pouco de carne, alguma mais simples, de preferência com osso. O mesmo vale para o caldo de galinha.*

### **Para o Risoto**

- cebola pequena;
- 2 colheres de manteiga;
- 3/4 de xícara de arroz arboreo;
- 3/4 de xícara de vinho branco seco;
- 2 colheres de queijo parmesão ralado.

### **Modo de preparo do Risoto**



Coloque a água e os ingredientes para o caldo para ferver em uma panela. Cozinhe por aproximadamente 20 minutos, ou até que tenha apurado bem os sabores.

Descasque e corte a cebola finamente em cubinhos. Leve à

panela onde fará o risoto, para refogar com uma colher de manteiga (eu costumo usar uma *wok*). Quando estiver quase transparente, adicione o arroz e misture bem.

Coloque uma primeira concha do caldo de legumes e mexa bem. Quando o líquido tiver evaporado, adicione o vinho branco. Quando este evaporar, vá adicionando o caldo aos poucos, uma concha por vez, sempre esperando o mesmo evaporar para colocar uma nova concha. Em aproximadamente 15 minutos de cozimento, prove. Se estiver *al dente* (assim como com a massa), está pronto. Desligue e acrescente o queijo parmesão ralado e a segunda colher de manteiga. Eles deixarão o risoto cremoso. Ajuste sal e pimenta se achar necessário.

### **Para o Risoto de Cogumelos Frescos**

#### ***Ingredientes (além dos citados acima)***

- 300 gramas de cogumelos frescos (eu usei o castanho, mas pode ser o paris ou qualquer outro de sua preferência);
- salsinha e tomilho;
- pitada de sal e de pimenta;
- 1 colher de manteiga.

#### ***Modo de preparo***



Limpe e corte os cogumelos em cubos ou fatias. Se usar algum tipo de cogumelo seco, lembre de hidratar, conforme as instruções do produtor! Refogue na manteiga por 5 minutos. Coloque uma pitada de sal e de pimenta e reserve.

Quando o risoto base (receita e modo de preparo acima) estiver quase *al dente*, adicione os cogumelos. Quando o arroz estiver cozido, desligue, adicione o queijo, mais uma colher de manteiga, a salsinha (picada) e o tomilho. Estará pronto para servir!



No prato, Risoto de Cogumelos Frescos.