

# **Risoto de Cogumelos e Bacon**

*Receita diferente (mas não muito) de **Risoto de Cogumelos e Bacon!***



Dica de **Risoto de Cogumelos e Bacon** – nada de novo sob o sol, mas como gosto de dizer por aqui, só para dar uma ideia diferente. Sempre uso a base de risoto branco, que já tem em mais de uma [receita do blog](#), mas creio que nunca é demais

repetir. Principalmente se você é recém chegado!

Lembrando que neste **risoto de cogumelos** você não precisa usar necessariamente champignon fresco. Eu uso porque aqui é barato, e as conservas daqui são péssimas. Creio que já comentei isso por aqui. Mas vamos ao que interessa?! Segue a receita.

## **Receita de Risoto de Cogumelos e Bacon**

### ***Ingredientes***

- 1 cebola média;
- 150 g de cogumelos frescos (ou champignon em conserva);
- 100 g de bacon;
- 2 colheres de manteiga;
- 1/2 copo de vinho branco seco;
- 1 dente de alho;
- 3/4 de xícara de arroz arbório;
- 1/2 cubo de caldo de legumes;
- 50 g de queijo parmesão ralado;
- Salsinha para finalizar.

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

Comece cortando o bacon em cubos e refogando com um fio de azeite. Quando estiver levemente dourado, adicione os cogumelos e refogue por mais alguns minutos (ou até que estejam também levemente dourados). Quando estiver pronto, retire da frigideira e reserve. Se for usar cogumelos em conserva, apenas drene e descarte fora a água da conserva (não precisa refogar).

Corte a cebola em cubinhos e refogue na manteiga até que esteja dourado. Adicione o alho macerado (sem miolo), refogue por mais dois minutos e adicione o arroz. Misture bem e adicione o vinho branco. Mexa até que o vinho evapore. Quando

isso acontecer, comece adicionando conchas do caldo de legumes dissolvido em 750 ml de água quente, uma por vez.

Siga mexendo o **risoto de cogumelos** e adicionando caldo até que o arroz esteja quase cozido. Quando estiver no ponto, diminua o fogo e adicione os cogumelos e o bacon e misture bem. Adicione o queijo ralado e misture bem. Se quiser que mais líquido, adicione um pouco mais de caldo. Finalize com salsa picadinha quando o risotto já estiver cozido. Sirva quente.

