

# Patê Trufado de Feijão Branco

*Fácil de fazer, esta receita saborosa e diferenciada para quem gosta de **feijão branco** e quer variar um pouco nos sabores.*



Esta é mais uma receita que fiz, recriando sabores que provamos em viagem. Uma entrada similar a esta feita com feijão branco (digo similar por não ter a receita) que nós provamos em **Curaçao**, no restaurante [Landhuis Misjé](#).

Há algum tempo atrás eu comprei *salsa di tartufo* para preparar *pizza de Batata com Tartufo* como a da pizzeria [Mama Roma](#) aqui de Bruxelas e logo tratei de fazer outros pratos com a dita (que além de cara, tem vencimento curto). Além de usar em um purê de batatas, usei nesta receita de [Carne de Albese](#) e nesta que segue agora, de **Patê Trufado de Feijão Branco**.

Como sei que não é tão fácil e barato de se achar o tal molhinho de trufas, dou uma dicas mais em conta para substituir. A ideia é que fique parecida com um *homus*, mas com sabor diferenciado. Veja a seguir e inspire-se!

## **Receita de Patê Trufado de Feijão Branco**

### ***Ingredientes***

- 100 gramas de **feijão branco**;
- 2 folhas de louro;
- 1/2 cebola;
- 1 dente de alho;
- *Salsa di Tarufo* ou 100 gramas de cogumelo do tipo castanho ou Paris fresco;
- Azeite de oliva, pimenta branca e sal;
- Salsinha e cebolinha;
- Pão libanês.

### ***Modo de Preparo***

Escolha e lave bem o **feijão branco**. Leve ao fogo para cozinhar (lento se em panela normal, 20 minutos em panela de pressão) com as folhas de louro. Quando estiver cozido (apenas até ficar macio, sem desmanchar), separe do caldo e reserve.

Corte a cebola e o alho grosseiramente e refogue com um fio de azeite de oliva, até que estejam cozidos. Se optar pelos cogumelos frescos, limpe (com um pano úmido, apenas), corte em fatias e refogue em azeite de oliva com uma pitada de sal.

Em um processador de alimentos, junte a cebola, o alho, os cogumelos e o feijão branco (sem o caldo). Processe para que vá formando uma pasta. Se achar necessário um pouco mais de líquido, adicione um pouco do caldo onde foi cozido o **feijão**. Se optar pela receita com *salsa di tartufo*, não precisa colocar a mesma no processador.

A consistência deve ser similar a do humus de grão de bico. Leve ao fogo para aquecer e se for usar a salsa pronta, adicione neste momento, em quantidade ao seu gosto. Ajuste sal, adicione uma pitada de pimenta branca e um fio de azeite de oliva. Finalize com salsinha e cebolinha picada e sirva com pão pita.



***Dica:** se quiser tentar com outros tipos de feijão, creio que o carioca, o rajado, o verde e o vermelho são boas opções.*

— — —

*Se testar esta **receita**, compartilhe com o blog via [Instagram](#) ou [Facebook](#)!*

---

## **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.

---

## Spaghetti com Cogumelos Frescos

*Spaghetti com molho de cogumelos frescos, uma boa pedida para um jantar leve, vegetariano e nutritivo.*



Eis uma receita muito fácil e que não há como errar em uma ocasião mais romântica: **Spaghetti com Molho de Cogumelos Frescos**. São poucos ingredientes, pouco tempo necessário para ficar na frente do fogão...trabalho mesmo terá só para escolher os melhores produtos para que fique perfeita!

Desta vez segue a dica com um mix que tinha mais cogumelo *porcini* que qualquer outro, mas você pode fazer com outros tipos de **cogumelos frescos**: *shimeji* (tem dica de preparo [aqui](#)), cogumelo paris, castanho, *girolle*, portobello...o que for mais acessível (ou seu preferido). O legal é que esta é uma receita que agrada vegetarianos e carnívoros, sendo rica em proteínas.

Confira abaixo como preparar esta massa com molho de **cogumelos frescos**, ingredientes para duas pessoas. Ao final, dicas sobre o preparo em si e alternativas.

**Spaghetti com Molho de Cogumelos Frescos**



## ***Ingredientes***

- 200 gramas de spaghetti;
- 400 gramas de cogumelos frescos (usei *porcini*);
- 2 colheres de manteiga;
- 2 colheres de azeite extra virgem;
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado;
- Salsinha e tomilho;
- Alho;
- 50 ml de vinho branco;
- Sal e pimenta preta moída na hora à gosto.

## ***Modo de preparo***

Coloque a água aquecer para cozinhar a massa enquanto prepara o molho. Limpe os **cogumelos frescos** com um pano úmido. Corte em filetes ou cubinhos. Corte a salsa e separe as folhas do tomilho. Descasque o alho, remova o miolinho, corte e esmague bem.

Quando a água do spaghetti estiver fervendo, acrescente um pouco de sal e coloque a massa para cozinhar. Quando estiver *al dente*, desligue, escorra e reserve. Lembre de separa ao menos 1 xícara de água do cozimento da massa, caso queira usar para incrementar o molho.

Enquanto a água esquenta e a massa cozinha, aqueça uma frigideira grande (pode ser na *wok*!) com o azeite e a manteiga. Coloque o alho esmagado e refogue até que esteja cozido. Quando estiverem no ponto, coloque os **cogumelos frescos** picados e refogue, até que estejam levemente dourados. Adicione o tomilho e misture bem. Coloque o vinho e cozinhe até que o álcool evapore completamente. Desligue e tempere com o sal e pimenta.



Adicione o **spaghetti** já cozido e misture, com a panela do molho ligada novamente em fogo baixo. Por fim, adicione a salsinha picada e misture bem, com a panela já desligada. Se precisar de um pouco mais de líquido para misturar, adicione uma ou duas colheres do líquido do cozimento da massa. Sirva e polvilhe com queijo parmesão ralado.



### ***Dicas***

- o talharim também fica ótimo com este molho;
- se quiser adicionar óleo trufado, dá um sabor extra ao prato;
- os cogumelos secos também ficam excelentes se preparados dessa forma, desde que hidratados corretamente antes de refogar. Lembre de deixar escorrer bem a água, para evitar que os cogumelos cozinhem ao invés de refogar;
- os temperos verdes são adicionados ao final para que mantenham seu frescor e sabor.

**Origem:** a receita original italiana de pasta com cogumelos frescos usa o do tipo **porcini**. Este cogumelo tem formato graúdo e parte superior com coloração castanha. É mais comum nas florestas montanhosas da Itália. No Brasil é vendido seco, em geral. A ideia é muito simples: uma boa **pasta** com **cogumelos frescos salteados**.

--

Não sou patrocinada pela [Barilla](#). Gosto das massas deles, pois aqui são as que tem o melhor custo-benefício.