

RISOTO DE CHAMPIGNON

Ingredientes:

200g de arroz arbório
1 unidade de cebola ralada
50g de manteiga
100ml de vinho branco
50g de shitake
50g de champignon fresco
50g de shimeji
2 colheres (sopa) de shoyu
200ml de caldo de legumes
100g de queijo ralado



Modo de Preparo:

Numa panela refogue a cebola e a manteiga. Depois acrescente o shitake, o champignon e o shimeji picados junto com o shoyu, o arroz arbório, caldo de legumes e o vinho branco. Quando chegar ao ponto desejado, adicione o queijo.

Acompanhado de saladas este prato irá arrasar!