

RISOTTO DE PORTOBELLO COM LASCAS DE PARMESÃO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

280 g de arroz carnaroli ou arbório

100 g de cogumelos Portobello

Caldo de cogumelos q.b.

1 noz de manteiga

1 dl de vinho branco 14:28

1 colher de sopa de cebola picada

1 colher de café de alho picado

1 colher de café de salsa picada

Bacon q.b.

Parmesão q.b.

Manjerição q.b.

Azeite q.b.

Sal q.b.

Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Numa frigideira antiaderente, sem juntar qualquer gordura, salteie o bacon partido em quadradinhos e deixe caramelizar. Reserve. Parta os cogumelos ao meio e depois em fatias não muito finas. Salteie os cogumelos numa frigideira antiaderente num fio de azeite bem quente. Junte um pouco de sal, mis um pouco de azeite e o alho picado. Tempere com um pouco mais de sal, junte a salsa picada, envolva bem e reserve. Num tacho, num fio de azeite, refogue a cebola picada sem deixar alourar. Assim que a cebola estiver translúcida, junte o arroz, envolva bem no azeite e refresque com o vinho branco. Deixe evaporar o vinho e junte um pouco de caldo de cogumelos bem quente. Deixe o arroz absorver o caldo e volte a juntar mais caldo. Repita a operação até o arroz estar cozido e sem nunca parar de mexer. Ao fim de 12 minutos do arroz estar a cozinhar, junte os cogumelos e prossiga a cozedura normalmente. Quando o risotto estiver pronto, acrescente uma noz de manteiga e parmesão ralado no momento. Envolva bem e tape durante 30 segundos. Passe para o prato, acrescente o bacon salteado e lascas de parmesão. Sirva de imediato.

