

## RISOTO DE COGUMELOS

### INGREDIENTES: (2 a 3 pessoas)

- 1 chávena de arroz de risoto
- 1 cebola grande
- 300 gr cogumelos Portobello
- 1/2 copo de vinho branco
- 1 colher de sopa de manteiga
- cerca de 1 e meio de caldo (de cogumelos ou de legumes)
- queijo Brie a gosto
- azeite, qb

### MODO DE PREPARAÇÃO:

Começamos por colocar azeite até cobrir o fundo do tacho e refogamos a cebola.

De seguida colocamos o arroz de risoto e, em lume médio, deixamos ele fritar um pouco. Esperamos cerca de 1 a 2 minutos e acrescentamos metade da quantidade de vinho branco, sem esquecer de mexer bastante bem. Quando sentirmos que já está a ficar seco (sem nenhum líquido) acrescentamos a outra metade do vinho branco e mexemos bem.

Depois vamos acrescentando o caldo aos poucos (conchas de sopa) e vamos mexendo muito bem sem parar de mexer. Quando sentirmos que o arroz está a ficar seco colocamos mais uma concha de caldo e assim em diante.

Quando faltar cerca de 5 a 7 minutos de o arroz estar cozido juntamos os cogumelos cortados em pedaços mais pequenos.

Quando os cogumelos já estiverem cozidos juntamos a manteiga e o queijo e quando o queijo derreter desligamos o lume e está pronto a comer. Pode servir com queijo e um pouco de tomilho.



Camila e Margarida - 7.º D