

9 receitas com Brio

risotto com cogumelos e espargos da Ana



←
VEJA NO SEU
SMARTPHONE

risotto com cogumelos e espargos

da Ana

INGREDIENTES 4

- 4-6 ESPARGOS
- 1 CEBOLA
- 1-2 DENTES DE ALHO
- 350G DE COGUMELO PORTOBELLO OU COGUMELO MARRON
- FLOR DE SAL PRÓVIDA Q. B.
- VINHO MESA BRANCO GP
- MANTEIGA BGL Q. B.
- PIMENTA PÓ SONNVENTOR
- ARROZ ARBÓREO 500G GREEN
- AZETE VIRGEM EXTRA CASA DE VALBOM

PREPARAÇÃO

Corte os espargos pela base e escale-os durante cerca de 5min em água a ferver (reserve a água). Numa panela coloque um fio de azeite e deixe alourar a cebola e o alho picados.

Junte os cogumelos e deixe saltear. Adicione depois o arroz, sal e pimenta qb e mexa bem até o arroz ficar transparente. Adicione a água de cozedura dos espargos e o vinho branco até cobrir o arroz e deixe evaporar. Vá adicionando a água de cozedura dos espargos e o vinho branco sempre que o arroz seque, até que fique cozinhado. Adicione os espargos, envolva tudo e acrescente manteiga qb.

BOM APETITE!