Risotto de cogumelos com redução de balsâmico

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Demorado	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 500ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet
- 4 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavado
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 300g de mix de cogumelos
- 1 caldo de legumes
- 1 copo de vinho branco
- 200g de arroz para risotto
- 50g de queijo parmesão acabado de ralar
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de tomilho

Modo de preparação

1. Coloque num tacho o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet. Quando começar a ferver adicione duas colheres de sopa de açúcar mascavado e misture.
2. Baixe o lume e deixe ferver lentamente e mexendo de vez em quando para que não pegue ao fundo, até reduzir para um pouco mais da metade.
3. Deixe que arrefeça por completo e em seguida guarde num frasco.
4. Aqueça duas colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva numa frigideira alta juntamente com o alho.
5. Adicione os cogumelos em pedaços e deixe cozinhar em lume médio por 5 minutos. Tempere com sal, pimenta e tomilho. Retire e reserve.
6. Na mesma frigideira, aqueça o restante azeite, adicione a cebola e deixe cozinhar em lume brando até ficar translúcida.
7. Adicione o arroz, envolva na cebola e refresque com o vinho branco. Deixe que este evapore.
8. Em seguida vá adicionando aos poucos o caldo de legumes, mexendo sem parar e deixando que este evapore. Vá repetindo este processo durante cerca de 18 minutos até o arroz estar cozinhado.

9 Quando estiver cozinhado, junte os cogumelos, o queijo e envolva.

10 Emprate individualmente e regue com a redução de balsâmico e decore com folhas de tomilho.

Produtos utilizados

Balsâmico de Modena Gourmet

Vinagre Balsâmico

Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Couscous de verão com feta e limão

Vegetariano *Rápido* *Fácil*

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Pizza de cogumelos e trufas

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Tofu picante com alga nori

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Falafel

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide