

RISOTO COM COGUMELOS

Fonte: Maria Tereza – Amiga de Porto Alegre
(24.agosto.2001- Café Concerto - Casa de Cultura Mário Quintana)

Ingredientes: (Para 4 pessoas – Tempo total de preparo: ≈ 30 min)

- 300 g de cogumelos frescos;
- 1 cebola média picadinha;
- 1 a 2 dentes de alho picado;
- óleo para fritar;
- 1 tablete de caldo de carne;
- 1 colher (de sopa) de Curry;
- 1 xícara (de chá) de arroz (de preferência do tipo Italiano);
- Queijo ralado, de boa qualidade, a gosto (usamos aproximadamente 1 xíc. de cafezinho cheia);
- 1 colher de sopa de manteiga;
- Sal e Água.

Dicas:

- Use cogumelos frescos, como indica a receita, porque os cogumelos em conserva alteram o sabor devido ao líquido conservante.
- Normalmente fazemos com o cogumelo tipo Shiitake, mas outro tipo também serve.
- A receita original indica usar um caldo de carne industrializado. Mas, deve-se ter cuidado porque este tipo de caldo contém muito colesterol. Uma alternativa, que usamos sempre quando possível, é o caldo da própria carne, que se obtém do cozimento inicial de uma carne (tipo Alcatre) picada e temperada com alho e sal.
- O Curry pode também ser adicionado a gosto, mas cuidado porque o seu efeito em excesso pode tornar o prato muito picante.
- O uso do arroz tipo Italiano proporcionará um risoto mais suculento, porque este arroz forma um creme característico. Pena que o mesmo é mais caro que o comum, mas uma vez na vida, pelo menos para provar, vale o sacrifício!!).
- Normalmente este prato pode ser servido sozinho. Mas, um bom acompanhamento são Berinjelas Assadas – receita que liberaremos brevemente na internet.
- Para beber? Um bom vinho branco ou tinto!!!

Modo de fazer:

1. Coloque 3 xícaras (de café) de água numa panela e junte o tablete de caldo de carne. Enquanto inicia a fervura, lave bem e corte em fatias os cogumelos e adicione-os à panela.
2. Quando os cogumelos estiverem “al dente” desligue o fogo e reserve.
3. Frite a cebola e o alho (bem picadinhos) até dourarem, junte o arroz, o Curry e, vá adicionando o caldo resultante da fervura dos cogumelos com o caldo de carne, mexendo sempre. (*Obs.: caso termine este caldo, adicione água fervente!! Mas adicione água só para manter o arroz molhadinho, e deve permanecer assim até o final. Atenção!! molhadinho não significa deixar “aguado”.*)
4. Quando o arroz estiver quase pronto adicione os cogumelos, mexa um pouco mais. Adicione a manteiga e imediatamente desligue o fogo, mexa até a manteiga se misturar por completo no risoto. (*Obs.: o arroz estará quase pronto quando estiver passando levemente do “al dente”. O restante do cozimento se dará até o final*)
5. Adicione o punhado de queijo ralado, mexa bem, tampe a panela e reserve por alguns minutinhos (de 1 a 3 minutos) e a seguir sirva.