

## Risoto de Cogumelos

### Ingredientes:

300 g de arroz tipo risotto

300 g de cogumelos

1 alho francês

2 echalots

1 copo de vinho porto

1 caldo de galinha

queijo parmesão ralado e manteiga qb

azeite, sal e pimenta qb

### Preparação:

- 1 - Faça um refogado com as echalots e o alho francês, bem picados em azeite.
- 2 - Quando estiverem transparentes, junte os cogumelos, cortados aos quartos e deixe estufar. Tempere de sal e pimenta.
- 3 - Adicione o vinho e deixe apurar.
- 4 - Junte o arroz e envolva.
- 5 - Ponha ao lume um litro de água com um caldo de galinha a ferver baixinho.
- 6 - Deite o caldo em pequenas conchas, no preparado até o arroz estar cozido, tendo o cuidado de não deixar de mexer, mas sempre levemente.
- 7 - No fim adicione o queijo parmesão ralado e a manteiga.
- 8 - Sirva de imediato, acompanhado com espargos verdes.