



Risoto de Cogumelos

Caldo de Carne

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **3 porções**

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz arbório
- **280ml de Caldo de Carne Battuto's**
- 2 xícaras (chá) de água quente
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 200 g de cogumelos frescos fatiados
- 1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1/4 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

- Aqueça a manteiga e refogue a cebola até ficar transparente.
- Adicione os cogumelos e refogue por alguns minutos.
- Acrescente o arroz e mexa bem.
- Coloque o vinho e deixe evaporar.
- Misture o Caldo de Carne Battuto's à água quente e adicione aos poucos, mexendo até o arroz ficar al dente.
- Finalize com parmesão, sal e pimenta a gosto.