

Arroz de Cogumelos frescos



Ingredientes: 175 grama de arroz carolino

2 unidade de dentes de alho

2 colher de sopa de salsa picada

2 colher de sopa de margarina

2 decilitro de vinho branco seco

250 grama de cogumelos frescos

50 grama de míscaros secos

3 colher de sopa de azeite

3 decilitro de caldo de galinha

0 grama de sal & e pimenta

Instruções de preparação:

Ponha de molho os míscaros secos durante 30 minutos em 5 dl de água quente. Corte em fatias os cogumelos e pique os alhos. Leve um tacho ao lume com metade da margarina a aquecer, salteie os cogumelos frescos e secos, o alho e a salsa. Assim que se evapore o sumo dos cogumelos, junte o arroz e mexa durante 1 minuto. Adicione o vinho branco e deixe ferver até estar quase seco. Junte uma concha de caldo e mexa o arroz até o líquido ter quase absorvido e se torne cremoso. Siga adicionando o caldo e um pouco de água onde demolhou os cogumelos. Quando todo o líquido e o arroz estiver tenro e com um molho cremoso, adicione uma boa porção de margarina. Rectifique os temperos e sirva como acompanhamento de carnes et.

Sugestões Adicionais: