

Orzotto de cogumelos (Risotto feito com Cevada)



Ingredientes: 1 chávena de cevada
2 chávena de caldo de galinha
1 chávena de vinho branco
6 unidade de chalotas (médias)
2 colher de sopa de azeite
1 lata de cogumelos brancos
0 desconhecido de pimenta preta qb
1 load de manjericão

Instruções de preparação:

1. Colocar o azeite num tacho e deitar as chalotas partidas em fatias finas, deixar ficar translúcidas 2. Juntar folha de manjericão (opcional) e a pimenta 3. Deitar os cogumelos cortados às fatias e deixar estufar 4. Deitar a cevada e envolver bem com o azeite, juntar o vinho e deixar evaporar 5. Juntar o caldo de galinha até cobrir a cevada e deixar cozer tapado em lume muito brando, ir mexendo de vez em quando, e se necessário juntar mais caldo, sempre de forma a que o mesmo evapore com a cozedura, o orzotto não deve ficar com muito líquido 6. Esperar que a cevada esteja cozida, demora cerca de 40 a 45 minutos Bom Apetite :)

Sugestões Adicionais: