

# Risoto de Cogumelos

*Chef Jamie Oliver*

## INGREDIENTES

1 talo de aipo  
1 cebola  
1 punhado de cogumelos selvagens  
(Jamie indica cogumelos porcini)  
Alecrim a gosto  
3 colheres (sopa) de azeite Truncado  
300g de arroz  
1 taça de vinho branco  
1 cubo de caldo de galinha  
2 colheres (sopa) de manteiga  
50g de queijo parmesão ralado na hora  
1 limão  
Sal Marinho Rui Simeão  
Salsinha picada a gosto



## PREPARAÇÃO

Quebre a ponta dura do aipo e arranque as fibras.

Em seguida, descasque a cebola.

Pegue os cogumelos e junte tudo em um processador. Triture.

Despeje três colheres de azeite numa panela alta e coloque o conteúdo triturado.

Refogue por 20 a 30 minutos. Despeje o arroz e adicione uma taça de vinho branco.

Coloque um pouco de água e o caldo de galinha.

Deixe cozinhar em fogo médio e mexa de dois em dois minutos. O arroz fica pronto em 18 minutos.

Tire do fogo e acrescente manteiga e o queijo parmesão.

Se achar que o risoto está seco, acrescente água.

Finalize com 12 gotas de limão e salsinha picada a gosto.

Tampe a panela e deixe descansar por dois minutos.

