



ARROZ DE FUNGHI

INGREDIENTES

- > 3 xícara(s) de chá de Arroz Sepé Parboilizado já cozido
- > 1/4 xícara(s) de chá de funghi seco
- > 1 copo(s) bem cheio de água
- > 3 colher(es) de sopa de azeite
- > 2 colher(es) de chá de alho
- > 1/2 cebola grande
- > 2 copo(s) de creme de leite fresco
- > 1/2 colher(es) de sopa colher de sal

MODO DE PREPARO

1. Ferva o funghi na água por 15 minutos, escorra e reserve. Em uma panela, coloque o azeite, o alho, a cebola, o funghi e refogue por três minutos;
2. Junte o arroz e, em seguida, vá colocando o creme de leite até obter uma mistura homogênea e cremosa. Acerte o sal e desligue. Disponha o risoto no centro do prato e finalize com um raminho de alecrim pra decorar.

Fonte: <https://www.uol.com.br/comidasebebidas/receitas/2012/06/12/arroz-cremoso-de-funghi.htm>



WWW.ARROZSEPE.COM.BR

WWW.FACEBOOK.COM/SEPE.ARROZ