



Arroz à moda piemontese

Tempo de Preparo:

🕒 00:25

Rende:

🍽️ 4 a 6 Porções

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez (39 g)
- 1 cebola picada (150 g)
- 2 xícaras (chá) de arroz (320 g)
- Sal
- ½ xícara (chá) de leite (100 ml)
- 40 g de funghi seco picado
- 1 embalagem de Fondue de Queijo Tirolez 400 g
- 1 bandeja pequena de cogumelos Paris (100 g)
- Pimenta-do-reino
- Noz-moscada
- ½ maço de cheiro-verde picado (40 g)
- 1 tomate sem sementes em cubos (150 g)

Modo de Preparo

Em uma panela, derreta 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez, refogue a cebola e adicione o arroz, mexendo até que esteja quente.

Adicione 4 xícaras (chá) de água (800 ml), tempere com sal a gosto e cozinhe em fogo médio por 20 minutos ou até que o arroz

esteja totalmente cozido.

Enquanto o arroz cozinha, esquente o leite (no fogão ou no micro-ondas), adicione o funghi e deixe-o hidratando por, pelo menos, 10 minutos.

Assim que o arroz e o funghi estiverem prontos, junte-os em uma panela com o conteúdo da embalagem de Fondue de Queijo Tirolez e cozinhe até levantar fervura.

Adicione os cogumelos frescos, tempere com pimenta e noz-moscada e cozinhe por 2 minutos. Se necessário, ajuste o sal.

Desligue o fogo e finalize com o restante da manteiga, o cheiro-verde e o tomate.

Sirva em seguida como prato principal, acompanhado de carne vermelha grelhada.