PRATO PRINCIPAL ♦ VEGETARIANO

Risoto de Shimeji com Brie e Uvas Verdes

Uma combinação inusitada de doce e salgado que surpreende a cada garfada. O Cogumelo Shimeji King Funghi salteado entra no risoto cremoso junto com queijo brie, que derrete e envolve os grãos, e uvas verdes frescas, que estouram levemente e trazem um contraponto refrescante ao prato. Um risoto sofisticado, perfeito para impressionar num jantar especial sem exigir técnica complicada.

Contém: laticínios (parmesão e brie). Verifique a tolerância antes de servir.

DIFICULDADE	PORÇÕES	TEMPO TOTAL	GRUPO ALIMENTAR
Médio	**4 pessoas**	**50 min**	**Vegetariano**

UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS

Panela grande · Frigideira · Concha · Uma boa faca · Tábua de corte

INGREDIENTES

Cogumelo Shimeji Branco King Funghi fresco	**300 g**
Manteiga sem sal	**80 g**
Arroz arbóreo	**300 g**
Cebola grande picada	**1 unidade**
Vinho branco seco	**200 ml**
Caldo de legumes quente	**1 litro**
Queijo parmesão ralado	**100 g**
Uva verde sem semente, cortada ao meio	**200 g**
Queijo brie picado	**100 g**
Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada	**a gosto**

MODO DE PREPARO

Prepare o Shimeji

1. Separar os buquês do Cogumelo Shimeji Branco King Funghi com as mãos. Limpar com papel toalha seco. Refogar numa frigideira com 1 colher de sopa de manteiga até dourar levemente. Reservar.

Prepare o risoto

2. Numa panela grande, derreter o restante da manteiga em fogo médio e refogar a cebola até ficar translúcida.

3. Adicionar o arroz arbóreo e mexer por 1 a 2 minutos até os grãos ficarem levemente translúcidos nas bordas.

4. Acrescentar o vinho branco e mexer até o álcool evaporar e o líquido ser quase totalmente absorvido.

5. Adicionar o caldo de legumes quente aos poucos, sempre uma concha de cada vez, mexendo com frequência, até o arroz ficar cozido, mas ainda com leve resistência ao morder (cerca de 18 a 20 minutos).

Finalize

6. Parar de adicionar caldo e incorporar o parmesão ralado, temperando com sal, pimenta e noz-moscada a gosto.

7. Por último, adicionar o Shimeji reservado, o brie picado e as uvas cortadas. Misturar delicadamente, só o suficiente para distribuir, e servir imediatamente.

EMPRATAMENTO E FINALIZAÇÃO

Servir em pratos fundos previamente aquecidos, com o brie ainda derretendo por cima e as uvas visíveis entre os grãos de arroz. Uma combinação surpreendente de doce e salgado, ideal para impressionar num jantar especial.

DICAS DA KING FUNGHI

- Uvas na hora de servir: adicione-as só no final, o calor residual já é suficiente para amaciar de leve sem murchar.
- Brie gelado corta mais fácil: leve o queijo à geladeira por alguns minutos antes de picar.
- Vinho de beber, vinho de cozinhar: use um vinho branco seco que você tomaria com prazer, ele é a base do sabor do risoto.
- Versão King Funghi: substitua metade do Shimeji Branco por Cogumelo Paris King Funghi fatiado, para um risoto com textura ainda mais interessante.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Nutriente	Valor
Valor energético	490 kcal / 2.050 kJ
Carboidratos	60 g
dos quais açúcares	10 g
Proteínas	14 g
Gorduras totais	20 g
gorduras saturadas	12 g
Fibra alimentar	2 g
Sódio	≈ 420 mg *

** Valores estimados com base na Tabela TACO (UNICAMP) e TBCA (USP). O teor de sódio varia conforme o caldo e os queijos utilizados. Esta tabela tem fins informativos e não substitui análise laboratorial.*