

Risoto de Shiitake (Vegano)

Prato vegano para jantar com os amigos no final de semana.

🕒 Preparação 1 hora ⌚ Total 1 hora 🍽️ 6 porções

Ingredientes

ou	ou
50 gramas de cogumelos, shiitake, cru	1 xícara de chá, picado de cebolinha verde, crua (100 g)
ou	ou
200 gramas de cebola	1 colher de sopa de salsa crua (10 g)
ou	ou
1 dente de alho, cru (3 g)	2 colheres de sopa de azeite de oliva (16 g)
ou	ou
2 colheres de chá de alecrim, fresco (1 g)	1 pitada de sal, cozinha (0 g)
ou	ou
10 unidades médias de azeitona preta em conserva (30 g)	200 gramas de arroz cozido

Método de preparo

- 1
Coloque o shiitake em uma panela funda, acrescente 500ml de água e cozinhe até que a água seque;
- 2
Em uma panela rasa, refogue a cebola e o alho no azeite até dourar levemente;
- 3
Adicione o shiitake, as azeitonas, o arroz e 400ml de água;
- 4
Cozinhe em fogo baixo, mexendo sem parar. Se necessário, acrescente um pouco mais de água para terminar o cozimento;
- 5
Salpique o alecrim com o fogo apagado;
- 6
Em seguida, sirva.