



# Risotto de cogumelos com redução de balsâmico



**Categoria**  
Vegetariano



**Tempo de preparação**  
Demorado



**Dificuldade**  
Médio



**Custo**  
Médio





**Com quem?**  
Com amigos



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes

 500ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet

 4 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 2 colheres de sopa de açúcar mascavado
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 300g de mix de cogumelos
- 1 caldo de legumes
- 1 copo de vinho branco
- 200g de arroz para risotto
- 50g de queijo parmesão acabado de ralar
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de tomilho

## Modo de preparação

1

Coloque num tacho o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet. Quando começar a ferver adicione duas colheres de sopa de açúcar mascavado e misture.

2

Baixe o lume e deixe ferver lentamente e mexendo de vez em quando para que não pegue ao fundo, até reduzir para um pouco mais da metade.

3

Deixe que arrefeça por completo e em seguida guarde num frasco.

4

Aqueça duas colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva numa frigideira alta juntamente com o alho.

5

Adicione os cogumelos em pedaços e deixe cozinhar em lume médio por 5 minutos. Tempere com sal, pimenta e tomilho. Retire e reserve.

6

Na mesma frigideira, aqueça o restante azeite, adicione a cebola e deixe cozinhar em lume brando até ficar translúcida.

7

Adicione o arroz, envolva na cebola e refresque com o vinho branco. Deixe que este evapore.

8

Em seguida vá adicionando aos poucos o caldo de legumes, mexendo sem parar e deixando que este evapore. Vá repetindo este processo durante cerca de 18 minutos até o arroz estar cozinhado.

9

Quando estiver cozinhado, junte os cogumelos, o queijo e envolva.

10

Emprate individualmente e regue com a redução de balsâmico e decore com folhas de tomilho.

### Produtos utilizados



*Balsâmico de Modena*  
*Gourmet*  
Vinagre



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra

### Veja também

---

Vegetariano Rápido Fácil

*Quinoa com abóbora, espinafres e romã*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Pizza de cogumelos e trufas*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Tofu picante com alga nori*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Falafel*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Hummus com azeitonas e queijo de cabra*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide