

Risotto de frango e Chanterelle

Um prato de risotto delicioso, típico da cozinha alemã

Para 4 pessoas Tempo de preparação: 15 minutos Tempo de cozedura: 45 minutos

- 2 chalotas (cebolinhas)
- 2 colheres de sobremesa de azeite
- 250 g de arroz para risotto
- 150 ml de vinho branco
- 750 ml de caldo de legumes
- 250 g de cogumelos Chanterelle
- 350 g de filetes de frango
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta moída
- 75 g de queijo parmesão
- ½ ramo de estragão

- 1 Descasque as chalotas e corte-as em cubos.
- 2 Numa frigideira ou caçarola grande, aqueça metade do azeite e salteie as chalotas e o arroz até ficarem transparentes, mas não castanhos.
- 3 Misture o vinho com o caldo de legumes e junte metade deste preparado ao arroz. Leve ao lume e deixe ferver em lume brando durante cerca de 35 minutos.
- 4 À medida que o arroz absorve o líquido, vá juntando aos poucos o restante caldo de legumes.
- 5 Retire os pés dos cogumelos e lave-os bem.

- 6 Lave os filetes de frango, enxugue um pouco e corte-os em tiras finas.
- 7 No resto do azeite, frite os cogumelos, tempere-os e retire-os para outro recipiente.
- 8 Em seguida, frite o frango no azeite até ficar tostado. Tempere.
- 9 Rale o queijo parmesão; retire o talo das folhas de estragão e pique-as bem.
- 10 Misture os cogumelos, o frango, o estragão e o parmesão no risotto. Tempere a gosto e sirva.



Material necessário



Caçarola grande



OU Frigideira antiaderente de 30 cm



Caçarola pequena