

RISOTTO DE COGUMELOS



Revista
Abr. | Mai. 10

Photos: Melanie Maps
Chef: Vasco Célio

PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

Preparado de cogumelos: 1 dente de alho • 1 mão mal cheia de tomilho • qb de Vinagre balsâmico • 1 mão mal cheia de salsa • 350 g de cogumelos variados frescos (os meus favoritos são os boletus, cantarel e shi-take) cortados em fatias finas (no máximo 0,5 cm) • qb de sumo de limão

Arroz: 1 cebola média, média picada • 60 ml de azeite • 50 a 100 g de cogumelos (consoante o gosto) porcini secos (ou outro cogumelo aromático seco) • Devem ser hidratados, durante 10 minutos, em água a ferver e depois 5 minutos em água morna • Parte dessa água morna pode ser adicionada ao caldo de galinha • 400 g de arroz arbóreo (arroz para risotto, com bagos mais largos) • 120 ml de vinho branco • +/- 900 ml de caldo de galinha, mantido sempre quente para não haver choque de temperatura no momento que se junta ao risotto • 30 g de manteiga sem sal • 150 g de queijo parmesão, ralado

PREPARAÇÃO

Põe-se uma colher de sopa de azeite numa frigideira grande e vai ao lume • Quando estiver quente juntam-se os cogumelos frescos e as folhas de tomilho • Cozinhase durante um minuto, viram-se os cogumelos, junta-se o alho e uma pitada de sal grosso, pimenta moída e cozinha-se por mais uns minutos • Retira-se do lume e deita-se o vinagre balsâmico de Modena, a gosto, assim como a salsa picada e umas gotas de sumo de limão • Reserva-se num local quente • Numa panela grande aquecem-se os 60 ml de azeite em lume médio • Coloca-se a cebola e cozinha-se até estar mole e transparente mas não dourada, cerca de 8 a 10 minutos • De seguida, junta-se o arroz, envolve-se bem na cebola e mexe-se com uma colher de pau até ficar opaco, 3 a 4 minutos • Misture os Porcini secos partindo aos bocados com as mãos e de seguida junte o vinho e deixe absorver tendo muita atenção para não pegar • Põe-se uma chávena do caldo bem quente, para evitar o choque de temperatura, mexendo sempre até este ser absorvido • Continua a adicionar-se o caldo, uma concha de cada vez, esperando sempre que o liquido seja absorvido antes de se juntar mais • (esta parte é muito importante, pois requer constante presença do chef) • Quando se vir que o caldo está a acabar faltando cerca de 1 chávena para terminar, juntam-se os cogumelos cozinhados e mistura-se bem • Adiciona-se então a última chávena de caldo • Mesmo antes do último caldo ter sido absorvido junta-se o queijo e a manteiga e continua-se a mexer, sempre com a colher de pau e agora com muito cuidado para não empapar o arroz • Serve-se de imediato • Acompanha-se com uma salada de rucola selvagem, temperada com azeite aromatizado de trufa branca, vinagre balsâmico, flor de sal da ria Formosa e queijo parmesão em lascas largas