

Risotto de arroz farro y hongos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/risotto-de-arroz-farro-y-hongos>

Preparación

Lleve una olla mediana a hervir, añadir los champiñones secos, cubrir y retirar del fuego (permita que los hongos se rehidraten durante unos 30 minutos) . En una olla grande, cocine a fuego lento el caldo. Verter 2 cucharadas de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto y saltear la cebolla y el ajo durante 2 a 3 minutos. Reduzca el fuego a medio, agregue el arroz farro y saltearlos de 4 a 5 minutos hasta que estén fragantes. Sazone ligeramente con sal y pimienta. Agregue el vino y deja que reduzca y evapore el alcohol. Vuelque caldo caliente sobre la mezcla hasta que esté apenas cubierto. Deje que la mezcla hierva a fuego lento, revolviendo con frecuencia. Una vez que la mitad del líquido se haya evaporado añadir otro cucharón de caldo y siga removiendo. Una vez que todo el caldo se haya utilizado y granos de arroz se hayan suavizado, pero siguen estando duros a la mordedura, agregue el mascarpone y la mitad del queso parmesano rallado. Sazone con sal y pimienta y reservar. Vierta el resto del aceite en una sartén mediana y colocar a fuego medio-alto. Saltear los hongos rehidratados

Ingredientes

- 1 taza/s Hongos secos surtidos
- 850 cc. Caldo de pollo
- 3-1/2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1/2 Cebolla picada
- 2 diente/s Ajo picados
- 1 taza/s Arroz farro
- 1 taza/s Vino blanco seco
- 120 gramo/s Queso Parmesano rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1/4 taza/s Queso Mascarpone

Categorías

Un día normal, Italiana, Otoño, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Hongos, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

durante 3 a 4 minutos. Sazone ligeramente con sal y pimienta. Agreguelos al risotto y ajustar los condimentos. Cubra con el resto de parmesano y servir.

