



Risoto de filé mignon com shiitake



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Filé mignon bovino (cortado em medalhões)	1 xícara e meia (chá)	300 g
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	2 colheres (chá)	10 g
Cogumelo shiitake (fatiado)	4 xícaras (chá)	280 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Arroz arbóreo	3 xícaras e meia (chá)	600 g
Vinho branco seco	Meia xícara (chá)	100 ml
Água fervente	2,2 L	2,5 l
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara e meia (chá)	150 g
Manteiga sem sal	4 colheres (sopa)	60 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque 1 colher (sopa) do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto

para aquecer. Junte a carne, previamente temperada com 1 colher de chá (5 g) do Caldo SAZÓN® Profissional, e frite por 2 minutos, ou até dourar. Acrescente o shiitake e frite por mais 3 minutos, ou até secar. Retire do fogo e reserve aquecido.

2. Na mesma panela, coloque o Azeite TERRANO® restante e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar. Acrescente o arroz e misture até ficar bem envolvido pelo azeite.

3. Regue com o vinho e mexa por 2 minutos, ou até secar. Adicione o restante do Caldo SAZÓN® Profissional, previamente dissolvido na água, aos poucos, mexendo sempre por 13 minutos.

4. Quando o risoto estiver "al dente", junte a carne e o shiitake reservados, o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, previamente dissolvido em 2 colheres (sopa) de água fria, e o queijo parmesão, e mexa por mais 2 minutos. Retire do fogo, incorpore a manteiga gelada e sirva em seguida.