

NÓ KUME NÔ ARRUS

RECEITAS COM ARROZ PRODUZIDO NAS BOLANHAS DA GUINÉ-BISSAU



ARRUS DI
GUINÉ
BISSAU

I TA BATI SABI



RECEITAS PARA OS DIAS DE FESTA

Risotto de Cogumelos e Lima



LUIS CALDEIRA



Financiado pela
União Europeia





RECEITAS PARA OS DIAS DE FESTA

Dificuldade ●●●○○

🕒 1 Hora

👤👤👤👤 4 Pessoas

* VARIEDADE DE ARROZ DE MANGAL: ARRUS DI TARRAFE BRANCO

Risotto de Cogumelos e Lima

1. Lavar o arroz.
2. Lavar os cogumelos. Colocar os cogumelos numa panela com água e deixar ferver. Coar os cogumelos e guardar a água da cozedura numa panela.
3. Numa panela colocar o alho, a cebola e deixar refogar mexendo continuamente até alourar. Acrescentar o arroz e mexer até abrir o arroz. Juntar lentamente a água da cozedura dos cogumelos.
4. Quando o arroz estiver no ponto desejado, juntar os cogumelos e o sumo das limas.
5. Finaliza-se o prato com queijo mozarela.

ORIGEM DO PRATO
Portuguesa

COZINHEIRO
Luis Caldeira

RESTAURANTE
Restaurante Dom Luis

INGREDIENTES

- > 2 copos de arroz branco*
- > 8 copos de água
- > 1 colher de sopa de manteiga
- > 1 cebola grande
- > 2 dentes de alho
- > 2 limas
- > 300 g de cogumelos variados
- > 4 colheres de sopa de azeite oliveira
- > Queijo mozarela a gosto

Sal q.b.