



FILE AO MOLHO DE GORGONZOLA ACOMPANHADO DE RISOTO DE FUNGHI SECCI

Confrade Rogério

RECEITA PARA 20 PESSOAS

FILE – 04 KG DE FILE MIGNON
750G DE QUEIJO GORGONZOLA
SAL
01 CEBOLA PEQUENA
MANTEIGA
AZEITE DE OLIVA

MODO DE FAZER

CORTAR O FILE EM MEDALHÕES E TEMPERAR COM SAL E CEBOLA. EM UMA FRIGIDEIRA FRITAR OS MEDALHÕES, EM PARTES DE MODO A NÃO JUNTAR ÁGUA E RESERVAR. QDO TODOS OS MEDALHÕES ESTIVEREM PRONTOS, COLOCÁ-LOS NA FRIGIDEIRA, ACRESCENTAR O QUEIJO GORGONZOLA ATÉ QUE O MESMO ESTEJA COMPLETAMENTE DERRETIDO. SERVIR...

RISOTO DE FUNGHI SECCI - 02 KG DE ARROZ ARBÓREO
04 CEBOLAS MÉDIAS
300G DE BACON
ALHO
SAL
MANTEIGA
06 TABLETES DE CALDO DE CARNE
100G DE FUNGHI SECCI
02 TAÇAS DE VINHO BRANCO SECO

MODO DE FAZER

HIDRATE O FUNGHI EM ÁGUA MORNIA POR 30 MINUTOS COE E RESERVE, GUARDAR A ÁGUA DO FUNGHI PARA REGAR O ARROZ
REFOGUE A CEBOLA ATÉ MURCHAR E ACRESCENTE O BACON
ACRESCENTAR O ARROZ, MEXENDO SEMPRE, REGANDO COM O CALDO DE CARNE E COM A ÁGUA DA HIDRATAÇÃO DO FUNGHI.
ACRESCENTAR O VINHO, CONTINUAR REFOGANDO ATÉ QUE O MESMO EVAPORE
O ARROZ ESTARÁ PRONTO QUANDO ESTIVER LIGEIRAMENTE AO DENTE, SERVIR COM
SALSINHA E QUEIJO PARMESÃO.