



# Risotto Vegano Cremoso



2 pessoas



**Preparo:** 10 minutos | **Cozimento:** 25 minutos | **Total:** 35 minutos

Categoria: Almoço

## IngREdIENTES

- 1 cebola, picada
- 2 dentes de alho, picados
- 3 xícaras de cogumelos da sua preferência, fatiados
- 1 xícara de arroz arbóreo
- 2-3 xícaras de caldo vegetal
- 2 colheres de sopa de levedura nutricional
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho branco
- 1 xícara de ervilhas
- 1 xícara de leite vegetal
- 1 colher de sopa de pasta de missô branca (opcional)
- Sal e pimenta do reino a gosto

## **MODO DE PREPARO:**

- 1. Em uma panela grande, doure a cebola e o alho em uma colher de sopa do caldo vegetal por alguns minutos - mexendo de vez em quando.**
- 2. Adicione os cogumelos na panela e deixe aquecer por cerca de 3 a 4 minutos, adicionando mais caldo vegetal, caso seja necessário.**
- 3. Adicione o arroz arbóreo, o leite vegetal, e o vinagre. Incorpore também duas xícaras de caldo vegetal na panela. Misture tudo. Se você for adicionar pasta de missô, agora é a hora.**
- 4. Deixe tudo ferver por cerca de 15-20 minutos, até o líquido ser absorvido pelo arroz. Lembre-se de mexer ocasionalmente para não grudar e ficar uniforme.**
- 5. Quando o seu risoto estiver cozido, adicione as ervilhas, a levedura nutricional, e o suco de limão. Desligue o fogo e tempere com sal e pimenta do reino a gosto.**
- 6. Sirva ainda quente e decore com menta, agrião ou cebolinha, se desejar.**