

# RISOTO DE COUVE FLOR C/ COGUMELOS

## INGREDIENTES:

- 1 unidade de Couve flor 300g
- ½ Cebola picada
- Azeite a gosto
- Alecrim a gosto
- 1 unidade de Limão Siciliano
- Noz moscada
- Queijo vegano ralado (opcional)
- 1 xícara de cogumelo shitake fresco
- 1 xícara de Castanha de caju (100g)
- Sal
- ½ xícara de água morna



## MODO DE PREPARO:

1. Acrescente a couve-flor em um liquidificador ou processador e clique na função “pulsar” até atingir pedaços menores e forma granulada
2. Em uma panela disponha um fio de azeite, acrescente as cebolas picadas e o alecrim. Refogue até a cebola murchar
3. Adicione a couve flor e refogue em fogo baixo por 5 minutos
4. Acrescente o sumo de limão siciliano e acerte o sal. Reserve
5. Processe a castanha de caju com água morna, até atingir um creme (esse será o creme de leite de castanhas)
6. Disponha esse creme sobre a couve flor e misture bem. Acerte o sal, a noz moscada e o queijo vegano ralado (opcional). Reserve
7. Em uma frigideira doure os cogumelos shitakes
8. Disponha os cogumelos sobre o risoto. Está pronto