RISOTO DE TOMATE SECO COM MUSSARELA DE BÚFULA

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz arbóreo

4 dentes de alho triturados

500 g de tomate seco

500 g de mussarela de búfala

150 g de parmesão ralado

600 g de creme de leite

azeite a gosto

sal a gosto

300 ml de vinho branco

2 caldos de carne diluídos em 2 litros de água quente

MODO DE PREPARO

Coloque um pouco de azeite na panela e frite o alho até dourar

Acrescente o arroz arbóreo e frite

Acrescente o vinho branco e mexa até evaporar

Acrescente uma concha do caldo de carne quente e mexa até evaporar

Acrescente o tomate seco e mais 1 concha do caldo

Abaixe o fogo e acrescente o caldo aos poucos, conforme for evaporando

Após o arroz estar cozido, acrescente o parmesão e a mussarela de búfala até ficar bem misturado

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite; mexa até misturar bem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11448-risoto-de-tomate-seco-com-mussarela-de-bufula.html