

# RISOTO DE TOMATE SECO COM MUSSARELA DE BÚFALA

## 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-bufala.html>