RISOTO DE VINHO E QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

30 ml de azeite de oliva extra virgem

1 alho amassado

300 g de arroz

180 ml de vinho tinto

1 litro de água

pimenta-do-reino moída a gosto

sal a gosto

80 g queijo parmesão

75 g queijo emmental

75 g queijo gouda

70 g queijo gorgonzola

20 g manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite de oliva e frite o alho até dourar

Quando o alho estiver dourado, acrescente o arroz e frite por 3 minutos, mexendo sempre para não grudar

Acrescente 60 ml do vinho tinto e continue mexendo

Acrescente a água aos poucos, sem parar de mexer

Tempere com o sal e pimenta (não esqueça que os queijos têm sal naturalmente)

Quando o arroz estiver no ponto e com um pouquinho de água na panela, acrescente os queijos e mexa até misturar bem e o queijo derreter

Desligue o fogo, acrescente a manteiga e mexa até ficar no ponto de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12271-risoto-de-vinho-e-quatro-queijos.html