

RISOTO CAPRESE

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga
1 fio de azeite
1 xícara de arroz arbóreo ou carnaroli
3/4 xícara de vinho branco seco
caldo de legumes ou de frango quanto baste (cerca de 1 litro)
1/2 lata de tomate pelado picado
1 burrata ou 200g de mussarela de búfala
1/2 xc de parmesão ralado na hora
2 colher (sopa) manteiga gelada
folha de manjerição a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o caldo sempre aquecido durante o preparo.

Derreta a manteiga com o fio de azeite e refogue a cebola até ficar transparente. Não deixe queimar.

Junte o arroz e deixe-o absorver toda essa gordura, mexendo sempre. Não pode agarrar.

Adicione o vinho e vá mexendo com carinho até evaporar o álcool.

Coloque 2 conchas do caldo e mexa sempre.

Acrescente o tomate pelado picado com mais 2 conchas de caldo e mexa bem.

Verifique se o arroz já está al dente. Se estiver, acrescente o parmesão ralado e a manteiga gelada. Incorpore tudo e jogue o manjerição.

Sirva com a burrata colocada no meio da panela.

Caso use mussarela de búfala de bolinha, distribua na panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13112-risoto-caprese.html>