RISOTO DE FUNGHI, DAMASCO E GORGONZOLA

INGREDIENTES

1 cebola

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de alho

2 xícaras de arroz arbóreo

150 ml de vinho branco

1 litro de água fervente

100 g queijo gorgonzola

120 ml de leite

1 xícara de funghi secchi

100 g damasco

100 g de creme de leite

sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Refogar a cebola na manteiga e após acrescentar o alho.

Acrescentar o arroz arbóreo, o vinho branco e misturar. Após, colocar a água fervente aos poucos e ir mexendo.

Em uma panela à parte, colocar o leite e o gorgonzola, mexendo, até o queijo derreter. Adicionar o funghi, os damascos picados, o creme de leite, o sal e a pimenta do reino, misturar e reservar.

Quando o arroz estiver “al dente” e a água evaporado, juntar o creme de queijo com funghi e damasco, misturar e servir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13402-risoto-de-funghi-damasco-e-gorgonzola.html