

RISOTO DE PROVOLONE SUPERCREMOSO – NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz arbóreo
- 300 g de provolone ralado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 200g de champignon picado em fatias
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 3 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 cebola picada
- sal a gosto
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, frite a cebola e o alho, após desligue o fogo para acrescentar os outros ingredientes

Acrescente o arroz arbóreo, a água, o vinho branco, os champignons e o molho inglês.

Tampe a panela e ligue o fogo novamente.

Depois que pegar pressão, marque 5 minutos e desligue o fogo.

Deixe a pressão sair sozinha e abra a panela.

Acrescente o provolone ralado, o creme de leite, o requeijão e a mostarda.

Mexa bem.

Finalize com uma colher de manteiga, para dar brilho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13580-risoto-de-provolone-supercremoso-na-panela-de-pressao.html>