

RISOTO COM QUEIJO BOLIVIANO (ARROZ COM QUEIJO BOLIVIANO)

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz
- 5 xícaras de água
- 1 cebola inteira e descascada
- 1 pimentão inteiro
- 100 mg de manteiga
- 1/2 xícara de azeite
- 1 copo de leite integral
- 4 xícaras de queijo meia cura em lascas
- sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde (salsinha e cebolinha) picadas
- 2 dentes de alho inteiros e descascados

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva a água com a cebola, pimentão e alho durante 10 minutos

Retire tudo e na água e adicione o arroz e o azeite

Cozinhe por mais 30 minutos sem deixar secar em fogo médio a baixo.

Coloque o leite, manteiga e queijo.

Mexa em fogo alto até começar a misturar sem homogeneizar.

Retire corrija o sal, coloque o cheiro-verde e misture.

Sirva imediatamente.

É um ótimo acompanhamento para churrasco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13746-risoto-com-queijo-boliviano-arroz-com-queijo-boliviano.html>