RISOTO DE PERA COM GORGONZOLA

INGREDIENTES

7 xícaras (chá) de água

2 cubos de caldo de legumes

5 colheres (sopa) de manteiga sem sal

2 peras médias picadas

1 colher (chá) de açúcar

1 cebola média picada

2 xícaras (chá) de arroz arbóreo

1 colher (sopa) de molho de gergelim

1/2 xícara (chá) de vinho branco seco

1 1/2 xícara (chá) de queijo gorgonzola picado

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda coloque as 7 xícaras de água e o cubos de caldo de legumes e leve ao fogo baixo para dissolver os cubos de caldo e mantenha esse caldo aquecido.

Em outra panela funda aqueça a metade da manteiga, em fogo médio e acrescente as peras picadas e o açúcar e deixe dourar e caramelizar levemente. Retire da panela e reserve.

Volte a panela ao fogo médio com o restante da manteiga e acrescente a cebola picada e deixe fritar até dourar.

Acrescente o arroz arbóreo e o molho de gergelim e refogue por uns 4 minutos.

Adicione o vinho e refogue até evaporar, mexendo sempre.

Acrescente o caldo de legumes aos poucos, mexendo sempre até o arroz ficar al dente.

Misture o queijo gorgonzola e o parmesão ralado e retire do fogo.

Acrescente as peras reservadas e misture delicadamente.

Sirva em seguida em uma travessa decorada com raminhos de salsa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15796-risoto-de-pera-com-gorgonzola.html