

RISOTO VEGETARIANO TRÊS QUEIJOS DA QUEZIA

INGREDIENTES

5 xícaras de arroz comum
400 g de queijo mussarela
1 copo de requeijão
2 pacotes de queijo parmesão ralado
2 cremes de leite
1 copo de água
3 copos de leite
1 cebola grande picada
1 caldo de legumes
3 colheres de margarina
1 pacote de seleta de legumes congelado (cenoura, vagem, ervilha fresca, brócolis e couve flor)
1 lata de palmito
1 vidro de alcaparras
1 abobrinha picada
cheiro-verde e cebolinha a gosto
sal a gosto
2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

ARROZ E ABOBRINHA:

Arroz e abobrinha: Ferva água com óleo e sal para cozinhar o arroz, antes de botar o arroz cozinhe as abobrinhas e deixe-as al dente.

Retire as abobrinhas da água fervente e reserve-as.

Na mesma água que cozinhou as abobrinhas acrescente o arroz, quando o arroz estiver cozido reserve-o.

MOLHO:

Molho: Em uma panela acrescente a margarina e o caldo de legumes, refogue a cebola, acrescente o leite, requeijão, creme de leite e água.

Quando levantar fervura acrescente o queijo parmesão, palmito, alcaparras, abobrinha e seleta de legumes, mexa um pouco e acrescente o arroz cozido.

Por último acrescente o queijo mussarela mexa até encorpar.

Lembre-se de reservar um pouco de queijo parmesão e mussarela para polvilhar o risoto na travessa junto com o cheiro verde e cebolinha.

Coloque o risoto em uma travessa, polvilhe com queijo parmesão e mussarela e cheiro verde e cebolinha, leve ao forno só para gratinar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16168-risoto-vegetariano-tres-queijos-da-quezia.html>