

# RISOTO 5 QUEIJOS COM LINGUIÇA CAIPIRA E ERVAS FINAS

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga  
150 g de linguiça caipira  
2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem  
1 alho amassado  
200 g de arroz  
1 cálice de vinho branco  
1 tomate cortado em fatias finas  
1 litro de água  
sal a gosto  
50 g de queijo parmesão  
50 g de queijo emmental  
50 g de queijo provolone  
50 g de queijo gouda  
40 g de queijo gorgonzola  
ervas finas a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o azeite de oliva e a linguiça caipira e frite a linguiça.  
Quando estiver quase frita, acrescente a manteiga e o alho amassado e frite até dourar.  
Quando o alho estiver dourado, acrescente o arroz e frite por 3 minutos, mexendo sempre para não grudar.  
Acrescente o vinho branco e continue mexendo.  
Adicione o tomate.  
Acrescente a água aos poucos, sem parar de mexer.  
Tempere com o sal (não esqueça que os queijos tem sal naturalmente).  
Antes de finalizar o cozimento, quando ainda houver um pouco de água acrescente os queijos e as ervas finas e mexa até os queijos ficarem bem derretidos.  
Desligue o fogo e mexa um pouco até ficar no ponto de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17256-risoto-5-queijos-com-linguica-caipira-e-ervas-finas.html>