

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.

©2024 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>