

RISOTO DE MACARRÃO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso (500 g)

50 g de manteiga

1 cebola pequena picadinha

1/2 xícara (chá) de vinho branco

1 litro de caldo de frango (1 tablete de caldo de frango dissolvido em 1 litro de água)

150 g de queijo prato ralado

100 g de queijo cheddar ralado

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela manteiga, cebola e macarrão parafuso e leve ao fogo médio até a cebola murchar (cerca de 2 minutos).

Adicione vinho branco e deixe evaporar (1 minuto).

Vá adicionando, aos poucos, e mexendo sempre, o caldo de frango até que a massa esteja "al dente" (8 minutos).

Desligue o fogo e acrescente queijo prato, cheddar, queijo parmesão e misture bem.

Sirva em seguida.

Enquanto estiver acrescentando o caldo de frango, vá mexendo para que o macarrão cozinhe em pouca água e quando ele estiver cozido "al dente" sobre pouca água na panela (cerca de 1/2 xícara de chá).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19949-risoto-de-macarrao.html>