RISOTO DA MARINA

INGREDIENTES

300 g de arroz

3 colheres (sopa) margarina

1/2 cebola

3 tabletes de caldo de carne

sal a gosto

pimenta a gosto

1/2 xícara (chá) de vinho branco seco

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de creme de leite

500 ml de água

MODO DE PREPARO

Dissolva os tabletes de carne em 1/2 litro de água, depois pique a cebola e refogue com a margarina.

Junte o arroz e refogue, depois acrescente o vinho, a pimenta, o sal e o caldo de carne.

Cozinhe até que o arroz fique no ponto, depois acrescente o queijo e o creme de leite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20583-risoto-da-marina.html