

RISOTO 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

50 g de manteiga
1/2 cebola picada
150 g arroz arboreo
1/2 xícara de vinho branco
1 caldo de legumes dissolvido em 400ml de água
30 g queijo gorgonzola
2 colheres (sopa) de requeijão
50 g de queijo mussarela cortado em cubos
1 ramo de alecrim desfolhado
1 colher (sopa) de manteiga (final)
30 g queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Leve uma panela ao fogo brando, derreta a manteiga e refogue a cebola e o arroz.

Acrescentar o vinho branco mexendo até quase secar.

Adicione o caldo de legumes aos poucos, mexendo sempre até o arroz ficar al dente.

Acrescente os queijos gorgonzola, mussarela, requeijão e mexa bem até derreter.

Acrescente folhas de alecrim e misture bem.

Adicione 1 colher de manteiga no final e mexa bem até derreter.

Rale o queijo parmesão por cima na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/22422-risoto-4-queijos.html>