

RISOTO PRÁTICO

INGREDIENTES

3 porções de arroz
alecrim
1 linguiça calabresa
100 g de manteiga
200 g de catupiry ou requeijão
200 g de mussarela
300 ml de vinho branco
1 cebola
500 ml de caldo de galinha
orégano

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e a calabresa na manteiga (não deixe dourar).
Acrescente o arroz em fogo baixo.
Acrescente todo o vinho branco na panela e misture até evaporar.
Acrescente aos poucos o caldo de galinha (líquido) e misture até o arroz ficar cremoso e sem caldo.
Em uma panela à parte, misture ao fogo o catupiry e a mussarela para derreterem juntos.
Desligue o fogo do arroz, acrescente o alecrim, o "creme de queijo" e o restante da manteiga ao risoto.
Misture bem.
Coloque em um recipiente e enfeite com orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22959-risoto-pratico.html>