

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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