

RISOTO ITALIANO

INGREDIENTES

- 1 cebola ralada (triturada)
- 1 berinjela picada em cubinhos
- 1 pimentão vermelho em cubinhos
- 1 pimentão verde em cubinhos
- 1 dente alho (triturado)
- 1 xícara de arroz para risoto
- 1 xícara de vinho branco
- 1 xícara de água
- sal a gosto
- 1 colher de manteiga
- 1 colher de azeite
- molho de tomate com manjeriço

MODO DE PREPARO

Faça o caldo com a cebola, alho triturado, vinho e água.

Se precisar, coloque mais um pouco de vinho e água, até que a cebola esteja cozida e tenha caldo suficiente para ir cozinhando o risoto.

Acrescente um pouco de sal.

Em outra panela, coloque o risoto com o azeite.

Assim que começar a esbranquiçar, vá colocando o caldo de cebola aos poucos, sempre mexendo.

Vá fazendo isto até cozinhar o risoto.

A parte, em uma frigideira ou mesmo na fritadeira elétrica, coloque para dourar a berinjela e os pimentões. Risoto pronto, coloque a manteiga, berinjela, pimentão e molho de tomate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23638-risoto-italiano.html>