

RISOTO DE LEGUMES COM QUEIJO DE BÚFALA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz já cozidos (pode ser sobra de arroz)

3 cenouras raladas

2 abobrinhas brasileiras raladas

3 tomates picados bem pequeno

tempero em pó para legumes

azeitonas

1 sachê de molho de tomate

óleo

cebola

queijo de búfala a gosto

1 xícara de mussarela ralada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque um pouco de óleo em uma panela e pique um pouco de cebola, refogue.

Acrescente a cenoura, a abobrinha, o tomate, a azeitona e refogue até soltar um pouco da água da abobrinha.

Acrescente o tempero em pó para legumes e um pouco de sal a gosto (cuidado, a azeitona já tem sal).

Adicione o molho e cozinhe os legumes.

Depois que ferver, aguarde uns 3 minutos e desligue.

Coloque o queijo de búfala e misture.

Despeje esse molho no arroz já cozido.

Misture bem.

Coloque em um refratário médio de vidro e salpique a mussarela ralada em cima.

Leve ao forno a 180° C, por uns 7 minutos ou até que a mussarela derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23734-risoto-de-legumes-com-queijo-de-bufala.html>