

# RISOTO DE TOMATE

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 1 cebola grande picada
- 2 colheres (sopa) de alho poro picado
- 2 tomates grandes bem maduros sem sementes
- 1 litro de caldo de legumes
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite

## MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo em uma panela e doure a cebola.

Acrescente o alho e misture bem.

Deixe refogar por alguns minutos até dourar levemente.

Tempere com sal e adicione o arroz arbóreo mexendo sempre.

Aumente o fogo, deixe apurar, acrescente um pouco do caldo de legumes e continue mexendo.

Adicione então a metade dos tomates previamente picados sem sementes e com casca.

Continue mexendo e acrescentando o caldo de legumes quando sentir que o arroz vai grudar no fundo da panela.

Continue neste processo mexendo sempre por mais ou menos uns 10 minutos, sempre acrescentando caldo de legumes aos poucos quando necessário.

Adicione agora o restante dos tomates e continue no mesmo processo, mexendo sempre e acrescentando mais caldo de legumes quando for necessário.

Verifique o sal e deixe cozinhar por mais ou menos uns 15 ou 20 minutos ou até que o arroz esteja "al dente".

Desligue o fogo, o caldo de limão e mais folhas de manjeriço a seu gosto.

Tampe a panela e deixe descansar por uns 2 minutos antes de servir.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24861-risoto-de-tomate.html>