RISOTO DE QUEIJO ROQUEFORT E NOZES

INGREDIENTES

60 g de queijo roquefort ou gorgonzola

50 g de nozes

2 g de salsa fresca

50 g de cebola picada

40 gramas de queijo parmesão ralado

100 ml de vinho branco seco

20 gramas de manteiga sem sal

750 ml de caldo de legumes

20 ml de azeite

pimenta-do-reino a gosto

130 g de arroz arbóreo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o caldo com antecedência para que ele esteja quente na hora do preparo do arroz

Numa panela aqueça o azeite e refogue a cebola até que ela fique transparente

Coloque o arroz e refogue

Quando estiver quase seco coloque o vinho e deixe saborizar até o álcool evaporar

Então vá acrescentando o caldo de legumes até que o arroz fique ao dente

Acrescente a salsa e pimenta a gosto

Verifique o sal e veja se é necessário mais, já que os ingredientes sao salgados

Quando estiver no ponto coloque o roquefort e mexa até que ele derreta

Desligue o fogo e coloque a manteiga, o parmesão e por último as nozes

Sirva com carne ou mesmo só ele

Ingredientes (para duas pessoas)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/259-risoto-de-queijo-roquefort-e-nozes.html