

RISOTO COM FILÉ MIGNON E QUEIJO GORGONZOLA

INGREDIENTES

1 cebola picada em pequenos pedaços

2 xícaras de arroz arbório ou carnárolí

250 g de filé mignon

1 xícara de vinho branco seco

1 litro de água

caldo de carne

70 g de queijo gorgonzola

MODO DE PREPARO

Pique o filé mignon em pequenos pedaços e refogue-o em uma panela, reserve.

Aqueça o caldo em uma panela separada e deixe-o ferver.

Doure a cebola na manteiga e acrescente o arroz.

Frite um pouco e adicione o vinho branco até que esse evapore.

Vá acrescentando o caldo aos poucos, uma concha de cada vez, sem que esse cubra todo o arroz, e mexa até evaporar por completo.

Faça isso até que o caldo acabe, ou vá provando o arroz para ver o ponto.

Quando estiver quase no ponto, acrescente a carne ao arroz, bem como o queijo picado em pedaços pequenos.

Mexa, verifique o ponto e desligue o fogo.

Tempere a gosto com sal e pimenta e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25983-risoto-com-file-mignon-e-queijo-gorgonzola.html>