

RISOTO DE QUEIJO COM TOMATE CEREJA E MANJERICÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz arbóreo

1 tablete de caldo de frango preparado em 1 litro de água

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola média picada

1 dente de alho amassado

1/2 xícara de vinho branco seco

12 tomates cereja

150 g de queijo tipo brie picado em cubos

50 g de queijo gorgonzola picado em cubos

50 g de queijo parmesão fresco ralado

1/3 xícara de manjericão picado

MODO DE PREPARO

Corte os tomates ao meio, refogue (bem rápido) em um pouco de manteiga e reserve.

Refogue a cebola em 1 colher de sopa de manteiga até ficar translúcida.

Acrescente o alho e refogue rapidamente.

Adicione o arroz e refogue por 2 minutos.

Acrescente o vinho e mexa até evaporar completamente.

Em seguida, adicione 2 conchas do caldo de frango, mexa sem parar até evaporar, repita até acabar o caldo e o arroz ficar al dente.

Adicione os tomates, os queijos e o manjericão, mexa até derreter os queijos.

Finalize com mais 1 colher de manteiga e misture rapidamente.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/26366-risoto-de-queijo-com-tomate-cereja-e-manjericao.html>