

RISOTO DE FILET MIGNON COM TOMATE PELADO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz arbóreo
500 g de filet mignon cortado em cubos
1 cebola
1 dente de alho
2 litros de água
3 tabletes de caldo de carne
2 latas de tomate pelado
1 copo de vinho branco seco
1 caixinha de creme de leite
300 g de parmesão ralado
manjerição a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça o caldo de carne com a água fervente e deixe pronto.

Frite a carne, a cebola e o alho.

Coloque as 2 latas de tomate pelado e deixar cozinhar um pouco.

Coloque as 2 xícaras de arroz arbóreo.

Coloque o copo de vinho branco tinto.

Vá adicionando o caldo de carne aos poucos e o quanto for necessário para cozinhar o arroz.

Depois, coloque o creme de leite, o manjerição e o queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26672-risoto-de-filet-mignon-com-tomate-pelado.html>