

RISOTO DE GORGONZOLA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco tipo 1
1 cebola média
1 dente de alho ou 1 colher de sobremesa de alho pronto
1 caldo de carne
sal a gosto
1 pedaço de queijo gorgonzola picado (200 g)
1 caixa de creme de leite
queijo mussarela picado
500 g de carne moída já cozida e triturada no liquidificador
óleo de cozinha
água

MODO DE PREPARO

Para preparar a carne moída, coloque óleo, 1/2 cebola picada e 1/2 colher de sobremesa de alho pronto (ou 1/2 dente de alho) e 1 colher de sopa de sal.

Deixe cozinhar, colocando água de tempos em tempos para não queimar ou faça a carne conforme o gosto pessoal.

Em outra panela, preparar o arroz.

Colocar um fio de óleo, 1/2 cebola picada e 1/2 colher de sobremesa de alho pronto (ou 1/2 dente de alho).

Refogar e depois colocar o arroz dando uma leve fritada.

Colocar 4 xícaras de água, o caldo de carne e deixar cozinhar.

Quando o arroz estiver cozido, retirar o excesso de água, caso haja, e reservar.

Bater a carne moída no liquidificador ou no mixer para deixá-la uniforme.

Misturar ao arroz já cozido, a carne moída, o queijo gorgonzola picado e a caixa de creme de leite.

Mexer, até derreter bem o queijo.

Quando pronto, provar o sal e adicionar um pouco mais caso seja necessário.

Antes de servir, acrescentar o queijo mussarela picado e misturar bem para ficar com fios de queijo derretido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/27112-risoto-de-gorgonzola-com-carne-moída.html>