

RISOTO DI PROVOLONE

INGREDIENTES

250 g de arroz arbóreo

150 g provolone defumado cortado em cubos pequenos

2 cubos de caldo de carne

1/4 de cebola roxa cortada bem fininha

1 litro e 500 ml de água

2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Ferver a água, com os cubos de caldo de carne, e deixar em fogo baixo enquanto estiver preparando o risoto.

Em outra panela, de tamanho médio, refogar a cebola com o azeite.

Acrescentar o arroz e refogue por 3 minutos, em fogo médio.

Colocar 2 conchas grandes de caldo de carne e quando estiver quase seco, acrescentar mais 2 conchas de caldo.

Repetir esta operação sempre de 2 em 2 conchas, até completar 10 conchas.

Acrescentar o provolone, desligar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27382-risoto-di-provolone.html>