

RISOTO DE GORGONZOLA E PERA

INGREDIENTES

500 g de arroz para risoto
3 caldos de legumes
2 litros de água
1 pera média
50 g de gorgonzola
1 colher de sopa de manteiga
3 talos de cebolinha
50 ml de vinho branco seco
1 cebola média
1 dente de alho
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
azeite a gosto
1/2 pacote de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a água e os caldos de legumes.

Deixe levantar fervura e então diminua o fogo, mantendo o caldo quente.

Corte o alho e a cebola da maneira que preferir, aconselho que seja em quadradinhos bem pequenos.

Corte a cebolinha em anéis bem finos, o gorgonzola em quadrados e a pera em quadradinhos pequenos.

Em uma outra panela, refogue a cebola e o alho com o azeite.

Acrescente o arroz e refogue.

Coloque o vinho e deixe ele evaporar, quase que por completo.

Vá adicionando o caldo de legumes aos poucos com a ajuda de uma concha e não pare de mexer.

Vá adicionando concha por concha do caldo, quando estiver quase secando, coloque outra.

Quando tiver colocado, aproximadamente, metade do caldo, acrescente a pera.

Continue colocando o caldo, até o arroz estar quase pronto.

O ponto do arroz, é quando ele perder o branquinho no meio.

Então, coloque o gorgonzola, mexa mais um pouco.

Acrescente a manteiga e mexa, até derretê-la.

Desligue o fogo e acerte o sal, caso necessário.

Acrescente a pimenta-do-reino, o parmesão ralado e a cebolinha.

Mexa cuidadosamente e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27617-risoto-de-gorgonzola-e-pera.html>