

RISOTO DE FILÉ MIGNON COM QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

350 g de arroz arbóreo
200 g de filé em cubos pequenos
1 cebola média picada
2 colheres de sopa de margarina
1 litro de caldo de legumes
100 g de queijo parmesão
azeite
alho amassado
salsinha para decorar

MODO DE PREPARO

Numa frigideira, frite a carne no azeite, temperando-a a gosto, com alho e sal.

Quando estiver no ponto, reserve.

Numa panela, coloque a manteiga, um fio de azeite e doure a cebola.

Adicione todo o arroz, mexendo sempre.

Coloque o caldo de legumes aos poucos, mexendo sempre.

Quando já tiver adicionado metade do caldo de legumes, adicione o filé e continue mexendo.

Se preciso, acerte o tempero.

Adicione o restante do caldo aos poucos e, quando o arroz já estiver cozido, adicione o queijo parmesão.

Mexa até secar o caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29215-risoto-de-file-mignon-com-queijo-parmesao.html>