

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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