

RISOTO DE TOMATE CEREJA, ALHO E MANJERICÃO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz para risoto

4 xícaras (chá) de caldo de legumes

1 colher (sopa) de manteiga

4 dentes de alho

1/2 taça de vinho branco

20 tomates cereja

manjericão

sal a gosto

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue os dentes de alho, amassados ou cortados em lâmina, na manteiga.

Coloca o arroz e refoga neste alho.

Acrescenta o vinho branco e mistura.

Acrescenta os tomates cereja cortados ao meio.

Reserva alguns tomates para decorar.

Mexendo sempre, vai acrescentando aos poucos o caldo de legumes (que deve estar fervendo), até cozinhar o arroz.

Por último, acrescenta o manjericão e acerta o sal.

Servir imediatamente com queijo parmesão ralado a gosto.

Quem gostar, pode refogar antes de colocar o arroz, pedacinhos de peito de frango.

Fica uma delícia também!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29302-risoto-de-tomate-cereja-alho-e-manjericao.html>