RISOTO DE TOMATE E CENOURA

INGREDIENTES

1 xícara de arroz para risoto (arbóreo)

1/2 xícara de vinho branco

1 tomate

1/2 cenoura

cebola e alho (para refogar o arroz)

2 litros de caldo de legumes

1/2 xícara de cheiro verde

queijo ralado (da sua preferência)

pimenta-do-reino (moída na hora)

manteiga (a gosto) para finalizar

MODO DE PREPARO

Prepare o caldo de legumes e deixe ferver.

Em uma panela, refogue a cebola e o alho, adicione o arroz e após alguns minutos o vinho, mexa bem por alguns minutos.

Mantenha mexendo intermitente e adicionando pequenas porções de caldo por 10 minutos.

Adicione o tomate e mexa por mais 2 minutos, continue adicionando caldo.

Adicione a cenoura e continue mexendo e adicionando caldo.

Após, aproximadamente, 20 minutos, desligue o fogo e adicione o cheiro verde, a manteiga e o queijo ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29359-risoto-de-tomate-e-cenoura.html