

RISOTO DE QUEIJO GORGONZOLA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz arbóreo

1 xícara de vinho branco seco ou vodka

1 xícara de tomate cereja picado ao meio

150 g de queijo gorgonzola picado

2 colheres sopa azeite oliva

1/2 xícara de cebola picada

1 litro de água

2 tabletes de caldo de legumes

MODO DE PREPARO

Ferva a água e dissolva o caldo de legumes, mantendo sempre no fogo baixo.

Em uma panela média, em fogo médio, aqueça o azeite e refogue a cebola.

Acrescente o arroz e refogue por 1 minuto.

Coloque o vinho ou a vodka, mexendo sempre até fazer a redução do álcool e até que o arroz tenha aspecto bem cremoso.

Acrescente aos poucos o caldo de legumes no arroz e siga mexendo bem devagar.

O ponto de cozimento é al dente.

Quando estiver cozido, abaixe o fogo e acrescente tomate e o queijo, mexa devagar até homogeneizar.

Caso seja necessário inclua mais temperos, provavelmente já estará no ponto certo de sal pois o queijo já em bem salgado.

Desligue o fogo e sirva ainda quente.

Sugestão de acompanhamento é medalhão de mignon grelhado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30556-risoto-de-queijo-gorgonzola.html>