

RISOTO DE MUSSARELLA E PARMESÃO

INGREDIENTES

300 g de arroz branco
2 colheres de manteiga
150 g de mussarella
1 pacote de queijo parmesão ralado
1 lata de creme de leite
1 cebola média ralada
1 sachê de "meu arroz" ou 1 tablete de caldo de carne
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça 500 ml de água e junte o sachê de meu arroz ou o tablete de caldo de carne.
Em outra panela, frite a cebola na manteiga e junte o arroz para ser refogado.
Refogue-o por cerca de 2 minutos.
Adicione a água preaquecida, acrescente o sal e a pimenta-do-reino.
Deixe-o cozinhar.
Quando restar na panela pouca água e o arroz já estiver quase cozido, mas ainda durinho, adicione o queijo ralado.
Vá mexendo o arroz, de forma que o queijo seja espalhado por todo o arroz.
Tampe a panela e deixe finalizar o cozimento do arroz.
Finalizado o cozimento junte a mussarela e o creme de leite, misturando-os da mesma forma que foi feito com o queijo ralado.
Decore com salsinha.
Sirva bem quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30985-risoto-de-mussarella-e-parmesao.html>