

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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