

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 mussarella 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>