

RISOTO DE MORANGUINHO

INGREDIENTES

- 400 g de arroz arbóreo
- 3 colheres (sopa) de manteiga (uma para usar quando o arroz estiver cozido)
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 copo de vinho branco
- cebola picada a gosto
- alho picado a gosto
- 1 litro e 200 ml de água fervente (ou mais se necessário)
- 1 cubo caldo legumes (opcional)
- parmesão ralado a gosto
- 1 caixa de moranguinhos frescos picados

MODO DE PREPARO

- Refogue o alho e a cebola na manteiga e azeite.
- Junte o arroz e o vinho e mexa.
- Acrescente água fervente aos poucos e mexa sem parar, quando estiver secando coloque mais água.
- Continue mexendo até o arroz estar macio.
- Desligue o fogo, acrescente os moranguinhos picados, manteiga e parmesão ralado a gosto.
- Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31342-risoto-de-moranguinho.html>