

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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