

# 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>