

RISOTO DE TOMATE COM MUZZARELLA E HORTELÃ

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz para risoto
1 colher de manteiga e um fio de azeite
2 tomates picados sem sementes
1/2 cebola
1 dente de alho
3 fatias de mozzarella picada
10 folhinhas de hortelã picadas
1 litro de água fervida com 2 caldos de galinha
150 ml de vinho branco seco
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a água com os 2 tabletes de caldo de galinha e reserve.

Refogue em uma panela a cebola picada e o alho, na manteiga e azeite.

Acrescente o arroz e mexa até que ele fique meio transparente.

Acrescente o vinho e mexa até que reduza.

Acrescente a água, cobrindo o arroz um dedo acima.

Mexa sempre acrescentando a água com o caldo conforme for reduzindo.

Acrescente o hortelã e continue mexendo.

Acrescente o sal e a pimenta-do-reino a gosto e continue mexendo.

Quando estiver com a última água acrescente os tomates picados e mexa um pouco até incorporar. Neste momento o arroz deve estar praticamente pronto e cremoso.

Por fim acrescente a mozzarella picada e mexa um pouco, desligue o fogo e tampe.

Chame o povo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32020-risoto-de-tomate-com-muzzarella-e-hortela.html>