

RISOTO DE FILÉ COM QUEIJO PARMESÃO E GORGONZOLA AO MOLHO MOSTARDA

INGREDIENTES

300 g de filé de carne (cortada em tirinhas)

1 cebola

3 dentes de alho

2 xícaras de chá de arroz arbóreo

100 g de queijo gorgonzola

120 g de queijo parmesão

2 colheres de mostarda dijon

1 taça de vinho branco

ervas finas

2 colheres de manteiga

2 colheres de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e alho picados na manteiga e no azeite de oliva.

Adicione a carne em tiras até dourar.

Acrescente o arroz, frite um pouco e, após, adicione o vinho até evaporar.

Acrescente, aos poucos, a água já fervendo, até dar o ponto ao arroz.

Quando estiver ao ponto adicione a mostarda, os queijos picados, bem como a manteiga. Mexa e, por fim, adicione as ervas finas.

Sal e pimenta a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33176-risoto-de-file-com-queijo-parmesao-e-gorgonzola-ao-molho-mostarda.html>