RISOTO DE QUEIJO E ALHO PORÓ

INGREDIENTES

1 e 1/2 colher de sopa de azeite

1 talo de alho poró picado

1 cebola picada

2 xícaras de chá de arroz para risoto sem lavar

5 xícaras de chá de caldo de legumes fervente

200 g de queijo cottage

1 xícara de chá de queijo meia-cura light,ralado em pedaços

1200 g de requeijão cremoso

queijo parmesão light a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça meia colher do azeite e refogue o alho poró por três minutos,mexendo sempre, reserve.

Em outro recipiente, aqueça o azeite restante e doure a cebola.

Junte o arroz e refogue por dois minutos, mexendo.

Adicione uma xícara de chá do caldo e mexa sem deixar secar totalmente.

Vá juntando o caldo até o arroz ficar 'al dente' (macio, mas firme).

Acrescente os queijos e o alho poró reservado, misture bem, polvilhe o parmesão e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35630-risoto-de-queijo-e-alho-poro.html