

RISOTO 2 QUEIJOS

INGREDIENTES

- 1 litro de caldo de legumes com sal (melhor é fazer o caldo em casa)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cálice de vinho branco boa qualidade
- 1 cebola ralada
- 1 dente de alho sem o miolo amassado
- 2 xícara (chá) de arroz arbóreo (pode ser qualquer arroz para risoto)
- 1/2 xícara (chá) de parmesão ralado
- 1/3 xícara (chá) de provolone ralado
- Salsinha picada (a gosto)

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola com uma colher de manteiga até dourar.

Acrescente o arroz arbóreo sem lavar.

Refogue bem até que os grãos fiquem transparentes.

E então acrescente o vinho, mexendo, até evaporar um pouco.

Comece a adicionar o caldo de legumes fervente, aos poucos, sem parar de mexer.

Conforme a mistura for secando, vá adicionando mais caldo. Quando o arroz estiver al dente, desligue o fogo e acrescente os queijos e a outra colher de manteiga.

Polvilhe a salsinha picada, misture delicadamente e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36069-risoto-2-queijos.html>