

# RISOTO DE REVEILLÓN

## INGREDIENTES

2 xícaras chá de arroz  
1 cebola bem picadinha  
1 cenoura média picadinha  
2 dentes de alho amassado  
1 colher de sopa de azeite  
1 xícara chá de lentilha  
1 xícara chá de caldo de carne  
1/2 xícara chá de queijo ralado  
2 colheres sopa de manteiga

## MODO DE PREPARO

Coloque a lentilha na panela e cubra com água.

Leve para cozinhar até amolecer (não muito).

Escorra e reserve.

Na panela coloque o azeite, leve ao fogo, frite o alho e a cebola.

Junte a cenoura e refogue mais um pouco.

Adicione o arroz mexendo sempre.

Junte a lentilha, caldo de carne e sal.

Misture e deixe cozinhar em fogo baixo mexendo de vez em quando.

Se necessário acrescente mais caldo.

Quando o arroz estiver cozido desligue o fogo, junte o queijo ralado, manteiga e misture bem.

Deixe descansar por 3 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36894-risoto-de-reveillon.html>