

RISOTO DE BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de arroz cozido
1 brócolis picado em pedacinhos
1 caldo de galinha
1/2 xícara de leite
1 caixinha de creme de leite
1 copo de requeijão
1 colher de sopa de cebola picadinha
fio de óleo
sal a gosto
queijo para cobrir

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque um fio de óleo e refogue a cebola.

Adicione o caldo de galinha e o leite, mexendo bem para dissolver o caldo.

Em seguida acrescente o brócolis picado e deixe refogar um pouquinho, cerca de 2 minutos.

Coloque o creme de leite, o requeijão, o sal e misture bem. Reserve.

Em uma bacia, misture o arroz cozido (de preferência quentinho) com o creme branco de brócolis até o arroz incorporar bem.

Coloque num refratário e cubra com o queijo de sua preferência. Eu usei queijo prato.

Coloque no forno, em fogo médio, apenas para derreter o queijo.

Sirva com uma salada e uma carne branca. Eu servi com salada de alface e peito de frango recheado.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37282-risoto-de-brocolis.html>