

# RISOTO DE FILÉ MIGNON COM QUEIJO GORGONZOLA

## INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz arbóreo para risoto
- 1 e 1/2 litro de água
- 2 colheres (sopa) de caldo de legumes em pó
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 1 colher (sopa) de margarina
- 400 g de queijo gorgonzola picado
- 500 g de iscas de filé mignon cozidas e temperadas a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça a água e misture o caldo de legumes em pó. Mantenha aquecido.

Em outra panela, refogue a cebola na margarina, e adicione o arroz arbóreo.

Adicione o caldo aos poucos, sempre mexendo.

Quando o arroz estiver quase “al dente” acrescente o queijo gorgonzola e misture até derreter o queijo.

Adicione e misture as iscas de filé mignon cozidas.

Retire do fogo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38053-risoto-de-file-mignon-com-queijo-gorgonzola.html>