

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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