

RISOTO 4 QUEIJOS COM TOMATE SECO E CHAMPIGNON

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo (requeijão) de arroz
2 e 1/4 copo (requeijão) de água quente
1/4 copo (requeijão) de vinho branco seco (opcional)
1/2 cebola média picada em cubinhos
pedaços finos e pequenos de bacon (à vontade)
3 tomates secos picados
5 cogumelos champignon picados em 6 pedaços
1/2 xícara de queijo curado (ou do serro, ou tipo canastra)
1/2 xícara de mussarela picadinha ou ralada
1 embalagem de molho 3 queijos
1 colher de requeijão
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média frite o bacon sem óleo (ele mesmo soltará a gordura necessária para a receita). Depois frite a cebola e o arroz. Quando o arroz estiver no ponto de adicionar água, coloque o sal, o vinho, os cogumelos, o tomate seco e o queijo curado. Mexa, coloque a água e tampe. Após 10 minutos, verifique se o arroz cozinhou. Se necessário, adicione mais água (caso ainda esteja cru). Quando o arroz estiver bem cozido, adicione o molho 3 queijos, o requeijão e a mussarela. Mexa bem para incorporar todo o molho e se quiser, adicione cheiro verde. Desligue o fogo e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40663-risoto-4-queijos-com-tomate-seco-e-champignon.html>