

RISOTO DE CEBOLA CARAMELIZADA COM QUEIJO BRIE E AMÊNDOAS

INGREDIENTES

2 cebolas grandes em cubos médios
2 colheres de chá de açúcar
200 g de queijo brie em pedaços
1,5 l de caldo de legumes
100 g de manteiga
50 g de amêndoas em lâminas
1 xícara de vinho branco
2 xícaras de arroz arbóreo (não lave o arroz)
quanto baste de azeite

MODO DE PREPARO

Cubra o fundo de uma frigideira de borda alta com azeite e aqueça em fogo médio.

Adicione a cebola e polvilhe o açúcar por cima. Refogue por um minuto e diminua o fogo para o mais baixo que puder. Vá mexendo de vez em quando. A cebola fica no fogo por um bom tempo (em torno de 40 minutos a 1 hora) até ficar com cor de caramelo.

Quando a cebola estiver pronta, prepare o caldo de legumes e deixe no fogo baixo durante todo o preparo do risoto.

Aqueça um pouco de azeite e coloque o arroz. Frite por 2 minutos mexendo bem sempre. Acrescente o vinho branco e deixe secar. Adicione caldo de legumes até cobrir o arroz. Vá mexendo sempre. Quando o caldo estiver quase seco, coloque mais 1 concha de caldo (sempre mexendo bem) e, quando estiver quase secando, vá repetindo o passo anterior até ficar no ponto. Para saber se o arroz está pronto, experimente o arroz - tem que estar ao dente (macio, mas firme).

Adicione a cebola caramelizada e misture bem.

Adicione o queijo e a manteiga e mexa bem para ficar cremoso.

Acrescente as amêndoas e misture.

Para decorar, pode colocar o risoto no prato, algumas lascas de amêndoas por cima e um pouco de cebolas caramelizadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41076-risoto-de-cebola-caramelizada-com-queijo-brie-e-amendoas.htm>