

RISOTO À MILANESA

INGREDIENTES

- 1 cebola ralada
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 2 e 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de arroz
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 4 cubos de caldo de galinha
- 1 litro de água fervente
- 1 colher (sopa) de açafrão dissolvido em água fervente
- 100 g de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a cebola na manteiga com metade da margarina.

Junte o arroz e mexa até absorver a gordura.

Acrescente o vinho e cozinhe até evaporar.

Adicione o caldo de galinha dissolvido na água fervente, mexa e termine de cozinhar o arroz em fogo baixo.

Adicione o restante da margarina, o açafrão, o queijo, sal e pimenta.

Deixe secar e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41380-risoto-a-milanesa.html>