

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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