

RISOTO DE FERIADO

INGREDIENTES

300 g arroz arbóreo
200 g champignon
150 g queijo gorgonzola
1 tablete caldo de legumes
100 g alcaparras
50 g manteiga
3 dentes de alho
1/2 cebola média
1 tomate grande
1 litro de água
salsinha e cebolinha a gosto
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a água e dissolva o tablete de legumes nela e deixe em fogo baixo.

Corte o champignon em fatias e o tomate em cubinhos.

Em uma frigideira, coloque metade da manteiga, o sal, a pimenta, o champignon, a alcaparra e o tomate.

Frite tudo por 2 minutos, reserve.

Em uma panela, coloque a outra metade da manteiga e doure o alho e cebola, adicione o arroz e frite por 1 minuto.

Vá colocando a água de legumes aos poucos e mexendo sempre o arroz por 10 minutos.

Após, adicione os ingredientes reservados e o queijo gorgonzola, e mexa por mais 2 minutos.

Pronto, sirva com salsinha e cebolinha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41469-risoto-de-feriado.html>