

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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