

RISOTO DE QUEIJO BRIE COM DAMASCO ESPECIAL

INGREDIENTES

200 g de queijo tipo brie picado em pedaços grandes

1/2 xícara de damascos secos picados

1 litro de água

1 tablete de caldo de carne

1 colher de sopa de manteiga com sal

1 cebola média picada

1 dente de alho amassado

2 xícaras de arroz arbóreo (especial para risotos)

2 cálices de vinho branco tipo sauvignon blanc

1 colher adicional de manteiga com sal para finalizar

100 g de queijo parmesão ralado grosso

Molho de damasco a gosto

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo a água e dissolva o caldo de carne.

Reserve.

Refogue na manteiga a cebola até ficar translúcida.

Acrescente o alho e refogue rapidamente.

Em seguida, adicione o arroz e refogue até ficar ligeiramente tostado

Acrescente os cálices de vinho e mexa até evaporar completamente.

Em seguida, adicione 2 ou 3 conchas do caldo de carne, misture sem parar até evaporar completamente.

Repita o processo novamente algumas vezes até que o arroz esteja al dente (os grãos oferecem alguma resistência ao serem mordidas, apesar de estarem cozidas).

Próximo ao final da incorporação do caldo, adicione o queijo brie e os damascos picados.

Finalize acrescentando mais uma colher de manteiga e o queijo parmesão ralado, misture rapidamente.

Sirva ainda quente em porções individuais misturando grosseiramente no prato filetes circulares do molho de damasco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/44099-risoto-de-queijo-brie-com-damasco-especial.html>