RISOTO DE CHAMPIGNON

INGREDIENTES

200 g de cogumelos fatiados

1 cebola

1 cubo de caldo de galinha

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

200 g de requeijão cremoso

2 xícaras de chá de arroz arbóreo

5 xícaras de chá de água

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga ou margarina numa panela.

Doure levemente a cebola picada.

Acrescente os cogumelos e doure .

Adicione o arroz e o caldo de galinha dissolvido na água e deixe cozinhar em fogo baixo com a panela destampada.

Verifique o sal.

Quando o arroz estiver cozido, adicione por último o requeijão cremoso.

Mexa delicadamente e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44359-risoto-de-champignon.html