

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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