RISOTO DE FRIOS

INGREDIENTES

PARA O ARROZ:

Para o arroz:2 xícaras de arroz arbóreo ou normal

2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de azeite

2 litros de água e 2 cubos de caldo de carne (se for fazer com o arroz arbóreo)

1 colher de sopa de tempero pronto e 4 xícaras de água (se for fazer com o arroz normal)

sal a gosto

PARA O CREME:

Para o creme:2 copos grandes de leite em temperatura ambiente

2 gemas

2 caixas de creme de leite sem soro

Cerca de 100 g de bacon fritos em cubos

100g de presunto

2 pacotes de champignons fatiados

1 pacote de brócolis cortados em pedaços

1 lata de ervilha

sal e noz-moscada a gosto

PARA FINALIZAR:

Para finalizar:100 g de mussarela fatiada

100 g de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Fazer o arroz normalmente com o azeite, a manteiga e o sal.

Em uma panela colocar o leite e a gema , mexendo sem parar até começar a ferver.

Colocar o creme de leite , o bacon e o presunto. Deixar ferver.

Colocar o champignon, o brócolis e a ervilha.

Colocar o sal e a noz moscada até começar a borbulhar.

Quando tudo estiver pronto, colocar em uma travessa , intercalando o arroz, o creme e a mussarela , deixando por ultimo uma camada de creme.

Colocar o queijo parmesão por cima e colocar no forno preaquecido a 200°C, deixar o queijo gratinar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44593-risoto-de-frios.html