RISOTO QUATRO QUEIJOS E TOMATE

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem

1 alho amassado

200 g de arroz

1 cálice de vinho branco

1 tomate cortado em fatias finas

1 litro de água

sal a gosto

50 g de queijo parmesão

50 g de queijo emental

50 g de queijo provolone

40 g de queijo gorgonzola

ervas finas a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o azeite de oliva e a linguiça caipira e frite a linguiça

Quando o alho estiver dourado, acrescente o arroz e frite por 3 minutos, mexendo sempre para não grudar

Adicione o tomate

Tempere com o sal (não esqueça que os queijos têm sal naturalmente)

Desligue o fogo e mexa um pouco até ficar no ponto de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4463-risoto-quatro-queijos-e-tomate.html