

RISOTO CREMOSO DE MIGNON E TOMATE SECO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz lavado (de sua preferência)
- 300 g de mignon picado e cubinhos(ou qualquer outra carne sem gordura de sua preferência)
- 150 g de tomate seco cortado em tirinhas (1/2 vidro)
- 1 vidro pequeno de champignon fatiado
- 200 ml de vinho branco seco
- 1 cebola pequena cortada em cubinhos
- 1 pote de cream cheese
- 1 xícara de parmesão ralado (de preferência fresco)
- Azeite a gosto
- sal a gosto
- pimenta a gosto
- salsinha a gosto (se preferir)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, doure a metade da cebola no azeite. Acrescente o arroz e dê uma leve fritada, e coloque o vinho até evaporar todo ele. Depois acrescente água e cozinhe o arroz normalmente.

Em outra panela, doure a cebola no azeite e coloque a carne, mexendo levemente para não juntar água.

Quando a carne estiver bem cozida, acrescente o tomate seco, champignon e o arroz cozido.

Misture e acrescente o cream cheese.

Quando começar a ferver, aguarde 2 minutos e desligue.

Acrescente o queijo ralado e a salsinha e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48043-risoto-cremoso-de-mignon-e-tomate-seco.html>