# RISOTO DE QUEIJO BRIE E PÊRA

## INGREDIENTES

1 litro de caldo de legumes

2 colheres (sopa) de manteiga

540 g arroz arbóreo

150 ou 200 ml de vinho branco seco

140 g de queijo brie ralado fino

3 pêras

## MODO DE PREPARO

Em uma panela levar o caldo a fervura.

Em uma panela de bordas baixas, colocar a manteiga, em fogo baixo. Adicionar o arroz, fritar cuidadosamente. Adicionar o vinho branco seco e deixar soltar todo o aroma. Quando o vinho secar, começar a adicionar o caldo de legumes. Ir mexendo sempre, sempre que for secando, ir adicionando mais caldo, até o risoto estar quase que completamente macio, com um fundinho ainda crocante. Adicionar o queijo brie e a pêra. Mexer bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48554-risoto-de-queijo-brie-e-pera.html