RISOTO AO VINHO BRANCO COM GORGONZOLA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz (da marca de sua preferência)

2 caldos Knorr (legumes ou frango)

1 caixinha de creme de leite (leve)

1/2 tablete de queijo gorgonzola

1 cebola média

1 taça de vinho branco (seco)

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola com azeite de oliva até que fique bem molinha e amarelada, acrescente as 2 xícaras de arroz e mexa com a cebola por dois minutos, despeje a taça de vinho branco e os dois caldos knorr e deixe cozinhar até que evapore todo o álcool e dissolva os caldos.

Após acrescente mais 2 xícaras de água fervente ou o suficiente para cobrir o arroz e deixe cozinhar normalmente.

Assim que estiver pronto corte em pedacinhos o queijo gorgonzola e misture no arroz pronto junto com o creme de leite e está pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49975-risoto-ao-vinho-branco-com-gorgonzola.html