RISOTO DE PIZZA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de arroz arborio

1 tablete de caldo de carne

5 a 6 xícaras de água

meia cebola picada em pedaços pequenos

2 tomates sem semente cortados em cubos

1 punhado de salsa picada

180 g de queijo minas curado ou mussarela de búfala picado em cubos

sal, pimenta-do-reino moída e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça a água e dissolva o caldo de carne. Reserve.

Refogue a cebola com a manteiga. Junte o arroz e mexa até dourar.

Adicione ao refogado 4 xícaras de caldo de carne ainda quente. Ajuste o sal, acrescente a pimenta do reino e o orégano. Mexa bem e deixe cozinhar com a panela semi tampada por 10 a 12 minutos.

Adicione e misture os tomates e mais uma xícara do caldo de carne. Neste periodo o arroz deve estar ao dente, mas caso o arroz ainda esteja muito duro, acrescente mais caldo de carne.

Assim que o arroz começar a secar (não deixe muito seco para que não perca o ponto de risoto), desligue o fogo e acrescente a salsa e o queijo. Misture bem. Sirva a seguir.

Este risoto combina com carnes vermelhas ou com uma salada de folhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50744-risoto-de-pizza.html