

RISOTO DE VINHO TINTO

INGREDIENTES

- 2 saquinhos de arroz Tio João
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacotinho de queijo ralado
- 50 g de queijo gouda
- 1 cálice de vinho tinto
- 1 pacotinho de sopa de queijo
- 2 colheres de molho inglês
- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola grande
- 1 maço de cebolinha
- 2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Coloque as 4 colheres de azeite de oliva na panela quente, depois jogue a cebola, alho e a cebolinha, deixando dourar. Logo em seguida jogue o molho inglês e mexa até misturar bem. Misture a sopa de queijo em um potinho com água quente e depois jogue na panela com os temperos douradinhos. Acrescente o cálice de vinho e o pacotinho de queijo e o queijo gouda cortado em cubinhos. Mexa durante 5 minutos em fogo baixo e depois coloque a lata de creme de leite e mexa por 5 minutos. Reserve.

Coloque os pacotinhos de arroz para cozinhar durante 20 minutos, depois de cozidos, abra os pacotinhos com cuidado e jogue o arroz dentro da panela com o molho, mexa até ferver e depois desligue.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/54439-risoto-de-vinho-tinto.html>