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 quejo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54439-risoto-de-vinho-tinto.html