

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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