

RISOTO DE GORGONZOLA COM RISONE DA ABIMA

INGREDIENTES

- 250 g de risone cozido al dente
- 2 colheres das de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- ½ xícara das de chá de cebola cortada em cubinhos
- 1 xícara das de chá de pêra cortada em cubinhos e escaldada
- 3 colheres das de sopa de vinho branco seco
- 100 ml de água
- 1 colher das de chá de caldo de legumes em pó
- 2 colheres das de sopa de cream cheese
- 2 colheres das de sopa de creme de queijo gorgonzola ralado
- 1 colher das de sopa de manteiga gelada bem picada
- 3 colheres das de sopa de queijo parmesão ralado fino
- 3 colheres das de sopa de cebolinha verde fresca bem picada
- Sal, pimenta do reino e noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira funda, aqueça a manteiga e refogue a cebola.

Junte a pêra, agregue o vinho e deixe em fogo alto até evaporar.

Junte o caldo de legumes, a água, o cream cheese, o gorgonzola e o risone.

Retifique os temperos e cozinhe por 3 minutos.

Por último, desligue o fogo e agregue aos poucos a manteiga gelada e o parmesão, envolvendo delicadamente.

Deixe o risoto abafado por 2 minutos, salpique com a cebolinha picada e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55070-risoto-de-gorgonzola-com-risone-da-abima.html>