

RISOTO GORGONZOLA CRISS

INGREDIENTES

3 dentes de alho
5 xícaras (chá) de caldo de legumes
1/4 de xícara (chá) de vinho branco seco
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1/4 de xícara (chá) de cebola picada
1 xícara (chá) de cogumelo fresco picado
1 xícara (chá) de arroz arbóreo sal a gosto
1/3 de xícara (chá) de queijo gorgonzola esmigalhado
1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino
1/4 de xícara (chá) de salsa

MODO DE PREPARO

Aqueça, sem deixar ferver, o caldo e o vinho, reserve
Em outra panela, aqueça o azeite
Adicione o alho, a cebola e o cogumelo
Refogue e mexa por 2 minutos
Acrescente o arroz e mexa por mais 2 minutos
Adicione o sal e o caldo morno, aos poucos, sem parar de mexer
Cozinhe até ficar macio
Junte o queijo, a pimenta e a salsa
Misture e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8316-risoto-gorgonzola-criss.html>