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