

RISOTO DE TOMATE SECO COM MUSSARELA DE BÚFALA

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz arbóreo
4 dentes de alho triturados
500 g de tomate seco
500 g de mussarela de búfala
150 g de parmesão ralado
600 g de creme de leite
azeite a gosto
sal a gosto
300 ml de vinho branco
2 caldos de carne diluídos em 2 litros de água quente

MODO DE PREPARO

Coloque um pouco de azeite na panela e frite o alho até dourar
Acrescente o arroz arbóreo e frite
Acrescente o vinho branco e mexa até evaporar
Acrescente uma concha do caldo de carne quente e mexa até evaporar
Acrescente o tomate seco e mais 1 concha do caldo
Abaixe o fogo e acrescente o caldo aos poucos, conforme for evaporando
Após o arroz estar cozido, acrescente o parmesão e a mussarela de búfala até ficar bem misturado
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite; mexa até misturar bem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11448-risoto-de-tomate-seco-com-mussarela-de-bufala.html>