

RISOTO DIFERENTE

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 6 xícaras de caldo de legumes diluído em água quente
- 4 colheres (sopa) de requeijão
- 1/2 lata creme de leite
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 4 dentes de alho bem amassados
- 2 xícaras (chá) de agrião bem lavado e picado
- 2 xícaras (chá) de manga madura e picada
- 1 cebola pequena picada

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite na panela e leve ao fogo

Refogue o alho e a cebola

Em seguida, junte o arroz e refogue bem

A seguir acrescente a manga, agrião e o vinho

Vá acrescentando o caldo de legumes aos pouco e deixe o arroz cozinhar até que fique cozido

Retire do fogo e junte o requeijão e o creme de leite

Misture devagar e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11798-risoto-diferente.html>