

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 cozinar 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>