

RISOTO DE QUEIJO

INGREDIENTES

4 colheres de manteiga

1 fio de azeite

1/2 cebola grande

3 dentes de alho

1 xícara de arroz tipo arbóreo

2 tabletes de caldo

6 xícaras de água

3/4 de xícara de vinho branco

2 fatias de mussarela

2/5 de xícara de parmesão

sal a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Para fazer o caldo, aqueça 6 xícaras de água em uma panela e adicione 2 cubos de caldo do sabor a sua preferência (recomenda

Pique a cebola, os dentes de alho e refogue em outra panela com 2 colheres de manteiga e 1 fio de óleo até a cebola murchar (cerca de 2 minutos)

Adicione 1 xícara de arroz arbóreo à cebola e alho refogados e mexa por volta de 1 a 2 minutos

Adicione 3/4 de uma xícara de vinho branco ao arroz e mexa constantemente até praticamente secar

Adicione 1 concha do caldo e fique mexendo sem parar, até o arroz absorver o caldo

Repita o processo de adicionar as conchas de caldo até o arroz chegar na textura desejada (para isso, experimente aos poucos)

Quando o arroz estiver na textura desejada, desligue o forno, adicione os queijos e continue mexendo constantemente

Adicione sal e pimenta a gosto

Para finalizar, coloque mais duas colheres de manteiga ao risoto e mexa mais um pouco, até ficar uniforme

Sirva o prato

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1411-risoto-de-queijo.html>