

RISOTO DE BRÓCOLIS CREMOSO

INGREDIENTES

1/2 brócolis

1 xícara de arroz parboilizado

200 g de requeijão

50 g de queijo ralado

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 cebola grande

4 dentes alho

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola, o alho, o brócolis, o sal e a pimenta na manteiga (tudo picado)

Coloque o arroz e refogue mais um pouco

Cubra de água e deixe cozinhar

Quando estiver cozido, coloque o requeijão, o queijo ralado e o tempero verde e misture bem

Pronto, só se deliciar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/434-risoto-de-brocolis-cremoso.html>