

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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