

RISOTO QUATRO QUEIJOS E TOMATE

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
1 alho amassado
200 g de arroz
1 cálice de vinho branco
1 tomate cortado em fatias finas
1 litro de água
sal a gosto
50 g de queijo parmesão
50 g de queijo emental
50 g de queijo provolone
40 g de queijo gorgonzola
ervas finas a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o azeite de oliva e a linguiça caipira e frite a linguiça

Quando o alho estiver dourado, acrescente o arroz e frite por 3 minutos, mexendo sempre para não grudar

Adicione o tomate

Tempere com o sal (não esqueça que os queijos têm sal naturalmente)

Desligue o fogo e mexa um pouco até ficar no ponto de servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4463-risoto-quatro-queijos-e-tomate.html>