

# RISOTO GORGONZOLA CRISS

## INGREDIENTES

3 dentes de alho  
5 xícaras (chá) de caldo de legumes  
1/4 de xícara (chá) de vinho branco seco  
1 colher (sopa) de azeite de oliva  
1/4 de xícara (chá) de cebola picada  
1 xícara (chá) de cogumelo fresco picado  
1 xícara (chá) de arroz arbóreo sal a gosto  
1/3 de xícara (chá) de queijo gorgonzola esmigalhado  
1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino  
1/4 de xícara (chá) de salsa

## MODO DE PREPARO

Aqueça, sem deixar ferver, o caldo e o vinho, reserve  
Em outra panela, aqueça o azeite  
Adicione o alho, a cebola e o cogumelo  
Refogue e mexa por 2 minutos  
Acrescente o arroz e mexa por mais 2 minutos  
Adicione o sal e o caldo morno, aos poucos, sem parar de mexer  
Cozinhe até ficar macio  
Junte o queijo, a pimenta e a salsa  
Misture e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8316-risoto-gorgonzola-criss.html>