

RISOTO DE RISONI COM BERINJELA

INGREDIENTES

500 g de risoni
4 berinjelas grandes
1 pimentão verde
cebola a gosto
alho a gosto
4 tomates maduros
1/3 de xícara de azeite de oliva
200 g de queijo parmesão ralado
folhas de manjerição roxo a gosto
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o risoni em água fervente, com sal e um fio de azeite até ficar al dente; escorra e reserve

Em uma panela com azeite, doure o alho e a cebola

Adicione os tomates picadinhos e deixe refogar por 2 minutos

Coloque as berinjelas picadas em cubinhos e o pimentão cortadinho; deixe cozinhar até que a berinjela fique ao dente

Adicione sal, pimenta

Em um refratário coloque o risoni com um fio de azeite; misture

Adicione a berinjela cozida; mexa bem

Coloque o queijo parmesão e misture; sirva quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10985-risoto-de-risoni-com-berinjela.html>