

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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