

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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