

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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