

# RISOTO DE QUEIJO

## INGREDIENTES

4 colheres de manteiga  
1 fio de azeite  
1/2 cebola grande  
3 dentes de alho  
1 xícara de arroz tipo arbóreo  
2 tabletes de caldo  
6 xícaras de água  
3/4 de xícara de vinho branco  
2 fatias de mussarela  
2/5 de xícara de parmesão  
sal a gosto  
pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Para fazer o caldo, aqueça 6 xícaras de água em uma panela e adicione 2 cubos de caldo do sabor a sua preferência (recomenda

Pique a cebola, os dentes de alho e refogue em outra panela com 2 colheres de manteiga e 1 fio de óleo até a cebola murchar (cerca de 2 minutos)

Adicione 1 xícara de arroz arbóreo à cebola e alho refogados e mexa por volta de 1 a 2 minutos

Adicione 3/4 de uma xícara de vinho branco ao arroz e mexa constantemente até praticamente secar

Adicione 1 concha do caldo e fique mexendo sem parar, até o arroz absorver o caldo

Repita o processo de adicionar as conchas de caldo até o arroz chegar na textura desejada (para isso, experimente aos poucos)

Quando o arroz estiver na textura desejada, desligue o forno, adicione os queijos e continue mexendo constantemente

Adicione sal e pimenta a gosto

Para finalizar, coloque mais duas colheres de manteiga ao risoto e mexa mais um pouco, até ficar uniforme

Sirva o prato

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1371-risoto-de-queijo.html>