



RECEITAS DA FIA

Risoto Quatro Queijos

www.receitasdafia.com/receitas/risoto-quatro-queijos

Delicie-se com o sabor irresistível do nosso Risoto Quatro Queijos! Uma mistura cremosa e reconfortante de quatro queijos.

Risoto Quatro Queijos Download

 30 min

 6 porções

Ingredientes

- 1/4 xícara (chá) de azeite
- 2 xícaras (chá) de [arroz arbório](#)
- 1/2 xícara (chá) de cebola ralada
- 3 dentes de alho
- 1/2 xícara (chá) de [vinho branco seco](#)
- 1 l de [caldo de carne](#) quente
- 1/2 xícara (chá) de [queijo prato](#) ralado
- 1/2 xícara (chá) de [queijo gorgonzola](#) picado
- 1/2 xícara (chá) de queijo [mussarela](#) ralado
- 1/2 xícara (chá) de queijo [parmesão](#) ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela aqueça o azeite e doure a cebola e alho.
2. Junte o arroz e refogue até começar a grudar na panela.
3. Tempere com sal, adicione o vinho e, sem parar de mexer, acrescente o caldo de carne em conchas.
4. Mexa até praticamente todo o líquido ser absorvido, para adicionar mais caldo.
5. O arroz deve ficar macio, porém firme, e com o aspecto de empapado.
6. Junte os queijos e mexa até eles derreterem.
7. Sirva quente e desfrute dessa delícia!

www.receitasdafia.com