RISOTO DE RISONI COM BERINJELA

INGREDIENTES

500 g de risoni

4 berinjelas grandes

1 pimentão verde

cebola a gosto

alho a gosto

4 tomates maduros

1/3 de xícara de azeite de oliva

200 g de queijo parmesão ralado

folhas de manjericão roxo a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o risoni em água fervente, com sal e um fio de azeite até ficar al dente; escorra e reserve

Em uma panela com azeite, doure o alho e a cebola

Adicione os tomates picadinhos e deixe refogar por 2 minutos

Coloque as berinjelas picadas em cubinhos e o pimentão cortadinho; deixe cozinhar até que a berinjela fique ao dente

Adicione sal, pimenta

Em um refratário coloque o risoni com um fio de azeite; misture

Adicione a berinjela cozida; mexa bem

Coloque o queijo parmesão e misture; sirva quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10985-risoto-de-risoni-com-berinjela.html