RISOTO DE PERA E BRIE

INGREDIENTES

1 litro de água

1 cubo de caldo de bacon

azeite extra virgem a gosto

1 dente de alho amassado

300 g de arroz

200 ml de vinho branco

90 g de queijo brie

3 peras

25 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, ferva a água com o cubo de caldo de bacon

Em uma panela média, coloque o azeite de oliva e frite o alho até dourar

Quando o alho estiver dourado, acrescente o arroz e frite por 3 minutos, mexendo sempre para não grudar

Acrescente o vinho tinto e continue mexendo

Acrescente a água com caldo aos poucos, sem parar de mexer

Tempere com o sal e pimenta (não esqueça que os queijos têm sal naturalmente)

Quando o arroz estiver no ponto e com um pouquinho de água na panela, acrescente a manteiga e o queijo brie e mexa até misturar bem e o queijo derreter

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12305-risoto-de-pera-e-brie.html