

RISOTO A MILENESA

Ingredientes:

02 - xícaras de arroz
01 – xícara de vinho branco seco
01 – xícara de água
01 – colher de chá de açafrão
01 – cebola ralada
03 – colheres de óleo
01 – xícara de molho de tomate peneirado
100 g parmesão ralado
100 g requeijão
100 g mussarela ralada
Sal

Modo de Preparo:

Refogue a cebola no óleo. Junte o arroz e acrescente o sal. Mexa bem, coloque o vinho, a água e o açafrão. Deixe cozinhar até que fique cozido. Numa frigideira à parte, coloque o molho de tomate, junte o arroz (já cozido), misture. Acrescente os queijos e o requeijão. Misture bem para que fique encorpado e não ressecado. Coloque o arroz aos poucos. Não é necessário usar toda a quantidade do arroz. Sua consistência deve ser bem úmida.

Tempo preparo: 30 minutos

Grau de dificuldade: fácil