



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
100g parmesão ralado
100g requeijão
100g mussarela ralada
Sal a gosto

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.
Em uma frigideira à parte, coloque o molho de tomate e junte o arroz (já cozido) misturando bem.
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

Transformando idéias em sabor.

Av. Rebouças, 2.970 - Pinheiros (próx. Av. Faria Lima)

CEP: 05402-500 - São Paulo - SP

11 3813.6898 - 11 3815.8124

NEXTEL 11 7807.6159 ID 22423*1

naturiche.com.br