

Risoto à Piamontese

Ingredientes

2 xícaras de arroz branco lavado;
½ colher de óleo;
3 dentes de alho picado fino;
100g de Queijo Mussarela STEFANELLO picado;
1 caixa de creme de leite;
1 lata de champignon picado;
Sal a gosto
Tempero verde a gosto.



Fácil



Preparo

Refogue o arroz no óleo junto ao alho até ficar bem soltinho. Despeje água suficiente para que fique dois dedos acima do arroz, tampe e cozinhe até secar.

Quando pronto, coloque o creme de leite, o Queijo Mussarela Fatiado Stefanello picado e o champignon. Deixe no fogo até derreter o queijo e tudo ficar bem cremoso. Transfira para uma travessa e finalize com o tempero verde picado.

Bom apetite!