

Risoto de tomate cereja e queijos

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 colheres (sopa) de manteiga STEFANELLO
- 1 cebola média picada
- 1/2 xícara de vinho branco seco
- 12 tomates cereja
- 150 g de queijo tipo colonial premium STEFANELLO picado em cubos
- 100 g de queijo parmesão ralado STEFANELLO
- 1/3 xícara de manjericão picado



Fácil



Preparo

Caldo de legumes:

ferver 1 litro de água com uma cebola, 4 cravos, 1 cenoura, 1 talo de alho.

1. **1** Corte os tomates ao meio, refogue (bem rápido) em um pouco de manteiga e reserve.
2. **2** Refogue a cebola em 1 colher de sopa de manteiga até ficar translúcida.
3. **3** Adicione o arroz e refogue por 2 minutos.
4. **4** Acrescente o vinho e mexa até evaporar completamente.
5. **5** Em seguida, adicione 2 conchas do caldo de legumes, mexa sem parar até evaporar, repita até acabar o caldo e o arroz ficar al dente.
6. **6** Adicione os tomates, os queijos STEFANELLO e o manjericão, mexa até derreter os queijos.
7. **7** Sirva quente.