

Risoto Cremoso de Queijos



Ingredientes

- 1 kg de arroz para risoto (serve 8 a 10 pessoas)
- 1 cebola picada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 300ml de vinho branco seco
- 3 caldo de de galinha dissolvidos em 2 litro de água
- 400gr de queijo ementhal
- 400gr de queijo Bel Paese (queijo Italiano bem macio)
- 300gr de queijo roquefort (queijo parecido com gorgonzola, só que mais cremoso)
- 500gr de parmesão ralado
- 1 pote de mascarpone

Modo de fazer

Refogue a cebola na manteiga até ficar dourada. Acrescente o arroz (sem lavar) e refogue um pouco. Acrescente o vinho branco seco e mexa até evaporar. Vá colocando o caldo preparado aos poucos. Conforme for secando vai colocando mais caldo até que o arroz esteja cozido. Acrescente os queijos Ementhal, Bel Paese e o Roquefort. Por fim acrescente o mascarpone. Finalize com o Parmesão e sirva em seguida.