

Risoto com queijo chanceliche

1. *Ingredientes*

Arroz para risoto - 500 grs
Cebola batidinha - 1
Manteiga - 1 colher de sopa
Azeite - 1 colher de sopa
Vinho branco - 1/2 xícara
Caldo de carne ou galinha - 1 litro
Tomate seco picado - 1/2 xícara
Manteiga gelada - 1 colher de sopa
Queijo chanceliche com pimenta - 1 vidro
Zathar - 2 colheres de sobremesa

2. *Instruções*

Numa panela, doura a cebola na manteiga com azeite.
Junte o arroz e refogue por 1 minuto.
Acrescente o vinho e deixe-o evaporar.
Junte o caldo de carne, concha a concha até o cozimento final.
Acrescente o tomate seco, o o zathar, a manteiga gelada e o queijo.
Misture bem e sirva.