

# 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.