



Risoto de Queijo Minas Frescal com banana da terra grelhada

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- Azeite de oliva extra virgem
- 1 cebola picada
- 200 ml de vinho branco
- 2 L de caldo de legumes
- 200 g de Queijo Minas Frescal Zero Lactose cortado em cubos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 bananas da terra cortadas em rodela

Modo de Preparo

Em uma panela, refogue a cebola no azeite. Junte o arroz e envolva-o em toda a gordura. Quando estiver bem quente, acrescente o vinho branco e mexa bem. Cozinhe o risoto, mexendo todo o tempo, adicionando o caldo aquecido aos poucos.

Enquanto isso, grelhe em uma frigideira as rodela de bananas no azeite temperadas com uma pitada de sal.

Quando o arroz estiver cozido, adicione o Queijo Minas Frescal Zero Lactose Tirolez em cubos. Misture.

Finalize com bastante azeite e acerte os temperos.

Sirva imediatamente com as bananas grelhadas por cima!