

RISOTO DE ALHO PORÓ – BARBADA

INGREDIENTES

1 caldo de legumes
2 xícaras (café) de arroz arbóreo
1 taça de vinho branco seco
1 cebola média
2 dentes de alho
1 alho-poró
2 colheres de manteiga
1 requeijão
sal
1,5 l de água
25 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de legumes na água e reserve

Pique bem a cebola, o alho, o alho-poró e a folha do alho-poró

Em uma panela grande, refogue a cebola e o alho com uma colher de manteiga

Quando a cebola estiver torradinha adicione o alho-poró

Refogue por 1 minuto e adicione o arroz

Em fogo médio/baixo, deixe o arroz esquentar bem adicione o vinho e mexa pra queimar o álcool

Quando não tiver mais cheiro de álcool comece a colocar um pouco da água do caldo (2 conchas por vez)

Siga sempre mexendo e adicionando água quando secar até cozinhar

Quando o arroz estiver pronto, (em torno de 20 minutos) adicione o requeijão, 1 colher de manteiga, 3 pitadas de sal, o parmesão e a folha picada do alho-poró

Misture por uns 2 minutos e está pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13694-risoto-de-alho-poro-barbada.html>