RISOTO DE ALHO-PORÓ E CEBOLA CARAMELIZADA, QUEIJO DE BÚFALA E NOZES

INGREDIENTES

5 punhados de arroz arbório

1 alho-poró

1 cebola média

1 colher (chá) de açúcar

1 xícara de vinho branco

sal a gosto

água quanto baste

1 pote de queijo de búfala cortadas ao meio

nozes a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque 5 punhados de arroz arbório; reserve.

Em outra panela corte em fatias arredondadas o alho-poró e a cebola; ligue o fogo.

Acrescente o açúcar e deixe caramelizar; quando começar a queimar, desligue o fogo.

Junte o arroz arbório com o alho-poró e a cebola caramelizados na panela grande; comece a cozinhar o arroz.

Adicione o vinho e deixe evaporar por uns minutos.

Acrescente a água até o arroz ficar al dente.

Quando faltar 3 minutos para o arroz estar cozido, acrescente o queijo de búfala e as nozes.

Sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14145-risoto-de-alho-poro-e-cebola-caramelizada-queijo-de-bufala-e-nozes.html