

# RISOTO DE ALHO-PORÓ

## INGREDIENTES

1 cebola roxa  
3 talos de alho-poró  
2 caldos de legumes  
1 1/2 xícara de arroz arbóreo  
vinho branco quanto baste  
queijo parmesão a gosto  
pimenta moída a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique a cebola roxa bem pequena.  
Corte o alho poró em fatias bem finas.  
Refogue a cebola até ela ficar "branquinha" junto com a pimenta.  
Depois coloque o arroz e frite um pouco.  
Coloque o vinho até cobrir o arroz.  
Em uma panela a parte, deixe os caldos de legumes em fervura.  
Quando o vinho evaporar vá hidratando o arroz com o caldo.  
Quando utilizar metade do caldo, coloque junto do arroz o alho-poró.  
Ao final coloque o queijo junto e misture. Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14315-risoto-de-alho-poro.html>