

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>