

RISOTO DE LEGUMES

INGREDIENTES

400 g de arroz arbóreo
3 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de cebola picada
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
1/2 xícara (chá) de champignons picados
1/4 xícara (chá) de ervilhas
1 cenoura
1 talo de alho-poró
1/2 xícara (chá) de brócolis picados
1 litro e 300 ml de caldo de legumes
4 colheres (sopa) de queijo parmesão
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Escalde os brócolis e reserve.

Em seguida, coloque o caldo de legumes para ferver.

Corte as cenouras em cubos de 1 cm, o alho-poró em fatias e os cogumelos em lâminas.

Em uma panela, coloque 2 colheres (sopa) de manteiga e leve ao fogo.

Assim que a manteiga derreter, acrescente a cebola picada e refogue por cerca de 2 minutos ou até a cebola ficar macia.

Em seguida, adicione o alho-poró e refogue por mais 2 minutos.

Junte o arroz sem lavar, misture bem, refogue por 2 minutos e regue com vinho branco.

Após isso, vá mexendo, deixando cozinhar até que todo o vinho seja absorvido.

Em seguida, acrescente o caldo, concha por concha, sem parar de mexer.

Após 8 minutos de cozimento, tempere o risoto com sal e pimenta.

Acrescente o cogumelo e a cenoura, misture e continue a colocar o caldo aos poucos.

Adicione o brócolis e a ervilha e vá acrescentando o caldo, mexendo sempre.

Cozinhe o risoto por 17 minutos e experimente o arroz.

Quando o arroz estiver al dente, apague o fogo, adicione a manteiga restante e o queijo parmesão, misturando bem.

Após isso, tampe a panela por 3 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14901-risoto-de-legumes.html>