ARROZ AO VINHO BRANCO

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de cebola picada

1 xícara (chá) de arroz

1 xícara (chá) de vinho branco seco

1 e 1/3 de xícara (chá) de caldo de carne

sal e pimenta-do-reino moída a gosto

salsa picada a gosto

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a manteiga e junte a cebola.

Frite a cebola, mexendo sempre até ficar transparente e macia.

Em seguida, acrescente o arroz e refogue por alguns minutos.

Em outra panela, aqueça o vinho e o caldo de carne e despeje sobre o arroz.

Tempere com sal e pimenta.

Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo às vezes até o arroz ficar macio.

Retire do fogo, transfira para uma travessa e polvilhe o queijo.

Decore com a salsa e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15314-arroz-ao-vinho-branco.html