

# 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>