

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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