

RISOTO DE CEBOLA E PALMITO

INGREDIENTES

1 dente de alho
2 cebolas médias
1 e 1/2 xícara de arroz arbóreo
3/4 de xícara de vinho branco
3 xícaras de água com caldo de legumes
1 colher de manteiga
1 xícara de palmito
1/2 xícara de queijo mussarela ralado
1 colher de requeijão

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no óleo quente, depois coloque o arroz e refogue por 2 minutos.

Coloque o vinho e deixe cozinhar por 1 minuto, vá despejando a água com caldo de legumes aos poucos até ficar al dente.

Depois é só colocar o requeijão, a manteiga e o queijo, misture e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22809-risoto-de-cebola-e-palmito.html>