

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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