# RISOTO DE SALMÃO COM ALHO-PORÓ

## INGREDIENTES

3 cebolas grandes

2 cenouras

2 talos de alho-poró

6 dentes de alho

1 kg de salmão limpo sem pele

1 pacote de manteiga

250 g de queijo parmesão

1 pote de requeijão

1 abobrinha

1 maço de salsinha

1 xícara de vinho branco seco

600 g de arroz arbóreo

pimenta e sal

1 pimentão vermelho

folhinhas de manjericão

## MODO DE PREPARO

Corte o salmão em cubos de aproximadamente 1 ou 2 cm.

Tempere com sal e pimenta e reserve.

Para o caldo, corte a grosso modo: 2 cebolas, 3 dentes de alho, 2 cenouras, 1 talo de alho-poró, 1 abobrinha, o talo da salsinha, as folhinhas de manjericão e 1 pimentão.

Coloque em uma panela funda com 2 litros de água e leve ao fogo médio/alto.

Frite os cubos de salmão rapidamente em fogo alto na manteiga e separe em uma vasilha após fritos.

Em uma frigideira funda e grande ou panela, frite uma cebola grande com 2 colheres de manteiga. Quando murcharem, acrescente o alho e o alho-poró.

Refogados a cebola, alho e alho-poró, junte o arroz arbóreo e fritar por aproximadamente 1 minuto, até que o grão fique ligeiramente transparente ao seu redor.

Junte o vinho branco e mexa até o álcool evaporar.

Vá colocando 2 conchas por vez do caldo que está fervendo coado e vá mexendo até incorporar.

Repita este passo por aproximadamente 17 minutos ou até o grão ficam al dente.

Com o grão al dente, acrescente o requeijão, o queijo ralado todo e mexa.

Acrescentar o salmão, 2 colheres de manteiga, acerte o sal e pimenta e mexa.

Por fim, acrescente a salsinha, tampe a panela por uns 4 minutos e sirva com queijo ralado.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24851-risoto-de-salmao-com-alho-poro.html