

RISOTO DE GORGONZOLA COM PALMITO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

2 tablete de caldo de legumes

1 xícara de palmito cortado em cubos

1 cebola grande picadinha

150 g de gorgonzola

300 ml de vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Dissolva os 2 tabletes de caldo de legumes em 1 litro de água fervendo e reserve.

Refogue a cebola com um fio de óleo e adicione o vinho e o arroz.

Quando o vinho estiver secando, vá adicionando o caldo de legumes aos pouco com uma concha.

Se o caldo de legumes não for suficiente, adicione água.

Após o cozimento do arroz (no ponto) adicione o queijo picado e o palmito.

Deixe no fogo até o derretimento do queijo (se necessário, adicione um pouco de água).

Sirva bem quente, para derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24949-risoto-de-gorgonzola-com-palmito.html>