

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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