

RISOTO DE PALMITO DA FABY

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de arroz parabolizado
- 1 vidro de palmito picado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 3 xícaras de água fria
- 1 dente de alho amassado
- 1/2 cebola picadinha

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e amasse o alho.

Refogue o alho e a cebola no azeite.

Coloque o arroz e o palmito, e mexa bem por 3 minutinhos apenas.

Coloque as 3 xícaras de água fria e a pitada de sal a gosto.

Conforme o arroz e o palmito vai cozinhando, vá mexendo de vez em quando, para que fique cremoso.

Assim que a mistura ficar al dente, desligue o fogo e coloque o creme de leite sem soro e mexa bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25661-risoto-de-palmito-da-faby.html>