

RISOTO DE AÇAFRÃO, PALMITO E ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

1 xícara de arroz arbóreo

2 xícaras de água

1 colher (sopa) rasa de açafrão

2 dentes de alho picados

1 xícara de palmito cortado em pedaços

alho-poró, sal, pimenta-do-reino e queijo parmesão ralado a gosto

1 colher de manteiga

1 colher de azeite

1/4 de xícara de vinho branco

1 colher de salsinha

MODO DE PREPARO

Em uma panela, faça o caldo deixando aquecer o açafrão, o sal e a água e reserve.

Em outra panela, coloque o alho para dourar no azeite e acrescente o arroz arbóreo e o palmito.

Em seguida, acrescente o vinho branco, deixe secar e acrescente aos poucos o caldo de açafrão.

Quando o caldo secar e o arroz estiver cremoso, acrescente o alho poró, a manteiga e o parmesão ralado.

Se necessário acrescente sal e pimenta-do-reino a gosto.

Adicione por último a salsinha e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25776-risoto-de-acafrao-palmito-e-alho-poro.html>