

RISOTO DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

azeite

alho

100 g de alho poró

100 g queijo parmesão

200 ml vinho branco

1 pedaço pequeno de bacon

1 caixinha de creme de leite

1/2 pacote de sopa/creme de cebola

MODO DE PREPARO

Doure o alho no azeite, após acrescente o alho poró e a sopa/creme de cebola.

Mexa tudo até dissolver o creme de cebola.

Adicione o arroz e mexa por uns 5 minutos.

Enquanto isso deixe o bacon, cortado em lascas pequenas, fritando.

Adicione o vinho e observe até começar evaporar.

Adicione 2 xícaras de água, pouco a pouco, se perceber que o arroz ficou al dente, não acrescente toda água.

Mexa por uns 20 minutos.

Quando o arroz estiver "al dente" diminua o fogo e acrescente o pacote ou o queijo parmesão.

Com o fogo desligado acrescente o creme de leite até ficar com uma consistência cremosa.

Jogue as lascas de bacon por cima, quando for servir, para que elas não fiquem moles e o prato fique crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25908-risoto-de-alho-poro-2.html>