

RISOTO DE PALMITO (NA PANELA ELÉTRICA)

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz
- 2 e 1/2 xícaras de água
- 1/2 cebola
- 4 palmitos picados
- 2 colheres de ervilhas
- 3 colheres de cream cheese ou requeijão ou creme de leite
- mussarela em cubos e parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela elétrica, coloque o arroz com a cebola ralada.

Prepare de forma padrão, acompanhando o nível da água de cozimento.

Quando a água estiver próximo de secar por completo (arroz ainda molhado), sem desligar a panela, acrescente o cream cheese, o palmito e a ervilha.

Misture bem, até ficar homogêneo.

Finalize com a mussarela.

Monte o risoto no prato e cubra com queijo parmesão e orégano a gosto.

Para acompanhar, nuggets ou peito de frango empanado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27505-risoto-de-palmito-na-panela-eletrica.html>