

# RISOTO DE ALCACHOFRA E GORGONZOLA

## INGREDIENTES

500 g de arroz para risoto  
3 caldos de legumes  
2 litros de água  
250 g de alcachofra  
50 g de gorgonzola  
1 colher de sopa de manteiga  
3 talos de cebolinha  
50 ml de vinho branco seco  
1 cebola média  
1 dente de alho  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
azeite a gosto  
1/2 pacote de parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a água e os caldos de legumes.  
Deixe levantar fervura e então diminua o fogo, mantendo o caldo quente.  
Corte o alho e a cebola em quadradinhos bem pequenos.  
Corte a cebolinha em anéis bem finos e o gorgonzola em quadrados.  
Tire as pétalas da alcachofra e as corte ao meio.  
Em uma outra panela, refogue a cebola e o alho com o azeite.  
Acrescente o arroz e refogue.  
Coloque o vinho e deixe ele evaporar, quase que por completo.  
Então, vá adicionando o caldo de legumes aos poucos com a ajuda de uma concha.  
Não pare de mexer o arroz e vá adicionando concha por concha do caldo.  
Quando estiver quase secando, coloque outra.  
Repita isso, até o arroz estar quase pronto.  
O ponto do arroz, é quando ele perder o branquinho no meio.  
Então, coloque o gorgonzola, mexa mais um pouco.

Acrescente a manteiga e mexa, até derretê-la.

Desligue o fogo, acerte o sal, caso necessário.

Acrescente a pimenta-do-reino, a alcachofra, o parmesão ralado e a cebolinha.

Mexa cuidadosamente e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27618-risoto-de-alcachofra-e-gorgonzola.html>