

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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