

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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