

RISOTO À MINHA MODA (TAIANA)

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz arbóreo
4 colheres de azeite
1 cebola pequena picada
1 dente de alho picado
250 ml de vinho branco seco
2 caldos de galinha dissolvido em 1 litro e 500 ml de água
150 g de palmito
150 g de champignon
1 colher de sopa de manteiga
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite na panela, acrescente a cebola e o alho, deixe até a cebola ficar transparente.

Acrescente o arroz e uma pitada de sal e mexa bem.

Acrescente o vinho e continue mexendo, até secar (não muito seco).

Comece acrescentar o caldo de galinha, já foi dissolvido e em água quente.

Coloque 1 ou 2 conchinhas e continue mexendo.

Vá acrescentando o caldo de acordo com que vai secando, sem parar de mexer.

Cozinhar até ficar "al dente".

Quando estiver quase no ponto, acrescente o champignon, o palmito e a colher de manteiga.

Misture e deixe dar o ponto do arroz.

Pronto.

Sirva com um filé ao molho madeira.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27895-risoto-a-minha-moda-taiana.html>