

RISOTO ALCACHOFRINHA E PALMITO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de arroz arbóreo
- 2 colheres sopa de manteiga
- azeite, suficiente para refogar
- 1/2 cebola picada
- 1 vidro de alcachofra (165 g drenado), cortadas em quatro
- 1 vidro de palmito (180 g drenado), cortados em rodela e ao meio
- 3 litros de caldo legumes (diluir 3 tabletes de caldo legumes na água quente)
- 1 e 1/2 xícaras de vinho branco seco
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 alho-poró (cortado em rodela)
- 1 xícara de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Refogar a cebola com o alho-poró, em uma boa quantidade de azeite.

Quando tiver murchado, acrescentar o arroz e o vinho, continuar refogando, em fogo baixo.

Assim que o álcool tiver evaporado, é a hora de adicionar o caldo de legumes (aos poucos).

Ir adicionando o caldo, quando estiver quase secando, mexer sempre, em fogo médio/baixo.

Pouco antes de finalizar, acrescentar a manteiga, as alcachofrinhas e o palmito.

Quando estiver al dente (entre 20 à 30 minutos), desligar o fogo, e acrescentar o queijo ralado e a salsinha. Mexer para incorporar.

Agora basta montar o prato e servir.

Sugestão de acompanhamento: filé mignon suíno envolto em fatias de bacon, maionese e aspargos grelhados.

Divino.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28791-risoto-alcachofrinha-e-palmito.html>