

RISOTO VERSATILE

INGREDIENTES

1 cebola média picada em cubinhos
1/2 tablete de manteiga
1 xícara de arroz para risoto
1 xícara de vinho branco de boa qualidade
pimenta-do-reino e sal a gosto
500 ml de caldo de legumes quente
50 gr de queijo prato
2 colheres de sopa de palmito
2 colheres de sopa de champignon
50 gr de queijo parmesão
1 tomate sem pele e sem sementes picado em cubinhos
manjerição a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta metade da manteiga.
Refogue a cebola, até ficar transparente e acrescente a pimenta-do-reino.
Continue mexendo, coloque o arroz e deixe dourar um pouco.
Acrescente o vinho branco e deixe secar.
Coloque o sal, mexendo, adicione o caldo até cobrir o arroz .
Deixe secar, repita esta operação até que o arroz esteja quase no ponto.
Coloque o queijo prato e mexa até desmanchar.
Depois o palmito e o champignon.
Se necessário, coloque um pouco mais do caldo para não grudar na panela.
Acrescente o queijo parmesão e o restante da manteiga e misture;
Desligue o fogo, coloque o tomate e finalize com manjerição fresco na hora de servir.
Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30133-risoto-versatile.html>