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

manjericão 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 manjericão fresco na hora de servir.

Sirva quente!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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