

RISOTO DE PALMITO COM GORGONZOLA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz arbório
80g de queijo gorgonzola
50g de queijo parmesão
300g de palmito juçara ou açai
3 colheres de sopa de cheiro-verde
sal
pimenta-do-reino
1 cebola média
azeite de oliva
2 litros de água
2 tabletes de caldo de legumes
1 xícara de café de vinho branco

MODO DE PREPARO

Colocar numa panela 2 litros de água com o caldo de legumes, quando ferver abaixe o fogo.

Picar a cebola e refogar numa panela com o azeite de oliva.

Acrescentar o arroz arbóreo, temperar com o sal e a pimenta.

Deixar suar um pouco e em seguida colocar o vinho.

Assim que o vinho for absorvido pelo arroz, acrescente a primeira concha de caldo quente (não pare de mexer, para não grudar)

Vá acrescentando mais caldo a medida que ele for evaporando. Reduza aos poucos a quantidade de líquido que vai acrescentando e continue mexendo (aproximadamente por 15 minutos).

Adicione o palmito picadinho e mexa bem (o ponto certo do arroz é ele firme, não duro).

Adicione o queijo gorgonzola e mexa, abaixe o fogo e experimente para ver se precisa corrigir o sal. Adicione o queijo parmesão. Misture delicadamente e desligue o fogo.

Sirva com cheiro verde e queijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32857-risoto-de-palmito-com-gorgonzola.html>