

RISOTO DE ASPARGOS

INGREDIENTES

1 cebola pequena
1 tomate pequeno
1 vidro de aspargos em conserva
1 xícara de arroz arbóreo
1 cubo de caldo de legumes
1 taça de vinho branco
salsinha picada
água fervente

MODO DE PREPARO

Aqueça a panela e refogue a cebola picada com o cubo de caldo de legumes e um pouco da água dos aspargos. Em quanto isso, ferva um litro de água.

Quando a cebola estiver transparente, acrescente o arroz e deixe fritar por alguns instantes.

Siga mexendo, em fogo baixo, acrescentando o vinho branco e a água fervida aos poucos.

Quando o arroz estiver quase no ponto, com o caldo grosso, acrescente o tomate e os aspargos picados, não muito pequenos.

Acrescente a salsinha picada e sirva imediatamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33415-risoto-de-aspargos.html>