

RISOTO DE QUINOA (QUINOTO)

INGREDIENTES

2 xícaras de quinoa-real em grãos
1 cebola
1 talo de alho-poró
1/2 xícara de vinho branco
1 litro de caldo de legumes (ou de frango/carne de preferir)
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
sal a gosto

MODO DE PREPARO

No fogo médio coloque um fio de azeite (ou manteiga).

Em uma panela coloque a cebola e o alho poró (despreze a parte branca e as folhas, use só o talo em rodela finas). Quando ficar transparente coloque a quinoa e misture um pouco dela, para pegar o sabor. Ponha o vinho (ou cachaça). Adicione o caldo pouco a pouco e fique misturando sempre (esse é o segredo de um bom risoto, paciência). Nunca deixe secar e nunca coloque água demais.

Deixe cozinhar por 20 a 30 minutos. Para saber se ficou pronto, a quinoa fica com umas rodelinhas bem pequenas esbranquiçadas, parecendo anéis. Desligue o fogo e adicione o queijo ralado. Misture bem e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33804-risoto-de-quinoa-quinoto.html>