RISOTO SALMÃO E ALHO PORÓ

INGREDIENTES

500 g salmão fresco cortado em cubos

1 cebola

1 alho poró

alho

2 xícaras arroz arbóreo

150 g de queijo gruyere

1 caixa creme de leite

3 caldos de legumes

50 g manteiga

100 ml vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Caldo

Se quiser pode colocar no caldo alguns legumes de sua preferência

Numa panela frite os cubos se salmão com a manteiga por 5 minutos e reserve

Na mesma panela frite a cebola, alho e o alho poró

Acrescente o arroz arbóreo e frite mais um pouco

Acrescente o vinho e deixe evaporar

Colocar o caldo aos poucos

Colocar o queijo e creme de leite e misturar bem

Desligue e sirva na hora

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/393-risoto-salmao-e-alho-poro.html