

RISOTO À PARISIENSE

INGREDIENTES

1 xícara de arroz para risoto

água fervente

1/2 cebola picada

2 a 3 dentes de alho grandes

1/2 xícara de brócolis ninja picado em pequenos pedaços

1/2 xícara de ervilhas frescas

6 a 8 tomates cerejas cortados em 4

1 colher sopa rasa de estragão

100 g de presunto fatiado

100 g de queijo parmesão ralado

2 colheres de manteiga

sal e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola com um pouco de azeite. Acrescente o arroz, sal a gosto e a água fervente aos poucos, até cozinhar bem.

Em outra panela, frite o alho com azeite, acrescente o presunto, o brócolis, o estragão e sal a gosto. Abafe por alguns minutos e, em seguida acrescente as ervilhas. Atenção pois estes ingredientes cozinham rápido e devem ficar 'al dente'. Acrescente os tomates picados e desligue o fogo, deixando descansar até o término do cozimento do arroz.

Misture o refogado ao arroz e à manteiga. Se necessário, volte ao fogo para que os ingredientes se misturem bem. Coloque a manteiga e o queijo. Serve duas pessoas. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39495-risoto-a-parisiense.html>