

RISOTO DE BANANA COM GENGIBRE

INGREDIENTES

2 unidades de banana com casca
1 xícara de chá de vinho branco
5 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de cebola picada
2 dentes de alho picado
1 xícara de chá de arroz cru
1 colher de sopa de gengibre ralado
1 colher de sopa de salsa picada
1/2 xícara de chá de creme de leite
3 colheres de sopa de queijo ralado
Água use o suficiente
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as bananas em cubos pequenos e junte 1/2 xícara de vinho branco, deixe descansar por 15 minutos.

Derreta 2 colheres de sopa de margarina, acrescente as bananas e cozinhe até o vinho evaporar, reserve.

À parte derreta o restante da margarina, doure a cebola e o alho.

Acrescente o arroz e refogue por alguns minutos.

Junte o gengibre, o restante do vinho e mexa até evaporar o vinho.

Coloque água e sal e deixe cozinhar até que o arroz fique úmido.

Acrescente a banana refogada, a salsa, o creme de leite e mexa delicadamente.

Coloque em um refratário, salpique o queijo ralado e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41666-risoto-de-banana-com-gengibre.html>