

RISOTO INVERTIDO

INGREDIENTES

1 lata de ervilha com cenoura (ou seleta de legumes)

10 colheres de arroz pronto, de preferência com cabelo de anjo (árabe)

200 g de palmito picado em rodela

3 colheres de azeite

Cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite.

Junte a lata de ervilha bem escorrida.

Junte o palmito e depois o arroz.

Molde em alguma vasilha de tamanho adequado e vire sobre o prato em que será servido.

Sirva imediatamente, se preferir enfeite com cheiro verde picado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45565-risoto-invertido.html>