

RISOTO DE ALHO-PORÓ COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 de arroz integral

1 pacote de creme de queijo

1/2 caixinha de creme de leite

1 xícara de alho-poró

1 colher de sopa de margarina

100 g de presunto de peru ou algo de sua preferência (presunto normal, kani-kama, peito de frango desfiado, peito de peru etc).

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz em 3 xícaras e 1/2 de água fria.

Após o preparo junte em uma panela a margarina o alho-poró e o presunto e deixe dourar. Misture com o arroz já cozido e reserve.

Coloque 1/2 litro de água em uma panela e misture com o envelope de creme de queijo e sal. Quando levantar fervura conte dois minutos e desligue. Misture com 1/2 caixinha de creme de leite e derrube sobre a panela com o arroz. Misture bem e pronto!

Servir quentíssimo na hora senão engrossa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45597-risoto-de-alho-poro-com-queijo.html>