

RISOTO VERDE CREMOSO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola picada
1 xícara de espinafre picado
2 xícaras de arroz 1 cálice de vinho branco seco
sal a gosto
1 litro de água fervente
2 talos de salsa picado
1 galho de alecrim fresco picado
1 colher (sopa) de tempero verde picado
1 galinho de sálvia picada
3 colheres (sopa) de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça a manteiga e frite a cebola, junte o espinafre e deixe refogar.

Junte o arroz, o vinho e deixe evaporar, coloque a água, o sal e deixe cozinhar.

Antes de completar o cozimento junte os verdes picadinhos.

Depois de cozido retire do fogo e misture o creme de leite e o queijo ralado. Leve ao fogo novamente por 5 minutos e apague.

Deixe descansar e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48514-risoto-verde-cremoso.html>