

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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