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