

# ESTROGONOFE DE PALMITO

## INGREDIENTES

- 3 xícaras arroz arbóreo
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de manteiga
- ½ taça de vinho branco a seu gosto
- 1 alho amassado
- 50 g de queijo parmesão
- 10 tomates cereja cortados ao meio
- 1 vidro de palmito cortado em rodelas
- Caldo de frango dissolvido em 1 litro de água

## MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola na manteiga.

Acrescente o arroz e misture. Junte o caldo de frango dissolvido em água e a taça de vinho.

Espere o caldo reduzir. Em seguida, coloque o queijo parmesão, os tomates e os palmitos. Deixe cozinhar por alguns minutos e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49999-estrogonofe-de-palmito.html>