RISOTO DE PALMITO CREMOSO

INGREDIENTES

3 xícara de arroz arbóreo ou carnaroli

1 cebola picada

1 e 1/2 xícara de vinho branco seco

1 e 1/2 litros de caldo de legumes quente

340 g de palmito picados

4 colheres de requeijão

2 colher de margarina

1 xícara de cebolinha picada

300 g de queijo parmesão ralado (boa qualidade)

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, coloque o arroz. Acrescente o vinho e mecha até o vinho evaporar totalmente.

Acrescente o caldo de legumes sempre mexendo! Mantenha em fogo brando até começar a secar, acrescente mais caldo de legumes ate que o grão fique al dente.

Acerte o tempero e coloque um pouquinho mais de sal, se necessário. Acrescente o palmito picado e o requeijão.

Desligue o fogo e deixe o requeijão se incorporar ao risoto.

Acrescente a manteiga e o queijo parmesão ralado e mexa.

No prato decore com cebolinha e um punhado de queijo parmesão ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50986-risoto-de-palmito-cremoso.html