RISOTO A PIAMONTESE

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz arboreo ou carnaroli

4 colheres de manteiga

1 cebola média

200 ml de vinho branco seco

300 g de champignon

300 g de queijo parmesão

350 g de creme de leite

2 tabletes de caldo de legumes

1,5 litros de água

MODO DE PREPARO

Coloque 1,5 litros de água para ferver com os 2 tabletes de caldo de legumes e deixe em fogo baixo.

Coloque 2 colheres de manteiga e refogue a cebola até ficar transparente. Depois coloque as 3 xícaras do arroz e os 200 ml de vinho e comece a mexer até secar.

Ao secar coloque 2 conchas do caldo de legumes ainda quente para não atrapalhar o cozimento do arroz e espere secar, coloque mais 2 conchas do caldo e assim sucessivamente até o arroz ficar al dente e mexa sem parar.

Quando o arroz já estiver no ponto coloque as outras 2 colheres de manteiga, os 300g de parmesão, os 300g de champignon e os 350g de creme de leite. Misture por 30 segundos e sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53203-risoto-a-piamontese.html