RISOTTO DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

1 e 1/2 de água fervendo

2 tablete de caldo de frango

1 alho poró

1 dente de alho

1 cebola

1 xícara de arroz (sem lavar)

1 xícara de queijo parmesão ralado

1 colher cheia de manteiga

azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva os tabletes de caldo em uma panela com a água fervente e mantenha esse caldo quente

Corte o alho e a cebola

Coloque água somente até cobrir o arroz

Quando o arroz chegar ao ponto, desligue a panela e coloque a manteiga e o queijo

Tempere com sal e pimenta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7565-risotto-de-alho-poro.html