RISOTO DE PALMITO E LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 litro de água

1 cubo de caldo de legumes

azeite extra virgem a gosto

2 dentes de alho amassados

400 g de linguiça calabresa

300 g de arroz

100 ml de vinho branco

300 g de palmito picado

25 g de manteiga

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena ferva a água com o cubo de caldo de legumes

Em outra panela média coloque o azeite de oliva e frite o alho até dourar

Acrescente a linguiça e frite até um pouco antes de ficar pronta

Acrescente o arroz e frite por 1 minuto, mexendo sempre para não grudar

Acrescente o vinho branco e continue mexendo

Acrescente a água com caldo aos poucos, sem parar de mexer

Tempere com o sal e pimenta a gosto

Quando o arroz estiver no ponto e com um pouquinho de água na panela, acrescente a manteiga e o palmito; mexa até misturar bem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9218-risoto-de-palmito-e-linguica.html