

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7565-risotto-de-alho-poro.html>