

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9218-risoto-de-palmito-e-linguica.html>