

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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