



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Risoto de Alho Porro

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 colher (sopa) de cebolinha picada;
- 1/2 cebola cortada em rodela;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 2 alhos-porós cortados em fatias;
- 2 xícaras (chá) de arroz;
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado.

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o azeite e a cebola.

Refogue até ficar transparente.

Junte o alho-poró e cozinhe até amolecer (cerca de 8 a 10 minutos).

Reserve.

Em outra panela, coloque o arroz, refogue e deixe cozinhando até secar toda a água.

Desligue, misture a manteiga, o queijo e o alho-poró refogado, mexendo com um garfo.

Sirva polvilhando a cebolinha por cima.