

Bolinho de Risoto de Alho-Poró



Tempo de preparo:
1 horas

Rendimento:
15 porções

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Fácil

Ingredientes

150 g de Arroz Solito

50 g de manteiga

½ cebola cortada em cubinhos
½ xícara (chá) de vinho branco
400 ml de caldo de legumes ainda quente
1 alho poró picado
50 g de parmesão ralado
100 g de queijo muçarela em cubos
100 g de farinha de rosca
Óleo para fritar
Pimenta do reino
Sal

Modo de preparo

1. Em uma panela, derreta 50g de manteiga e refogue a cebola, o alho poró e o arroz.
2. Adicione o vinho branco e mexa até quase secar.
3. Adicione o caldo de legumes, o alho poró e siga mexendo, até o arroz ficar al dente. Adicionar mais se for preciso.
4. Desligar o fogo e junte o queijo parmesão ralado, a pimenta e o sal. Deixe esfriar.
5. Abra pequenas porções de risoto na palma da mão, rechear com um cubo de queijo muçarela e formatar uma bolinha.
6. Passar as bolinhas na farinha de rosca, fritar no óleo quente, escorrer em papel absorvente e servir.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br