RISOTO DE BRIE COM PARMA CROCANTE

INGREDIENTES

Para o crocante:

200g de presunto parma fatiado fino

Papel manteiga

Para o risoto:

200g de Brie em pedaços

50g de Grana Padano ralado

1 fio de azeite de oliva

2 colheres de manteiga

500g de arroz arbóreo

1 cebola picada

240ml de vinho branco seco

1,5L de caldo de legumes

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Crocante

Forrar uma forma com papel manteiga e espalhar as tiras de parma de maneira que nao fiquem sobrepostas

Deixar o parma esfriar até que fique crocante

Risoto

Em uma panela grande aqueça o azeite e a manteiga, refogue a cebola sem dourar

Na sequência acrescente o arroz e mexa até ele ficar transparente, então despeje o vinho branco e vá incorporando o caldo de legumes aos poucos

Tempere com sal e pimenta a gosto

Quando o arroz estiver al dente, entre com o Brie e o Grana Padano

Desligue o fogo, acrescente o restante da manteiga e mexa vigorosamente até alcançar uma consistência cremosa e brilhante

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1003-risoto-de-brie-com-parma-crocante.html