

# RISOTO DE LINGUIÇA COM CERVEJA PRETA

## INGREDIENTES

4 gomos de linguiça toscana  
1 xícara de arroz arbóreo  
1/2 garrafa de cerveja malzibier  
1 cebola  
2 colheres de manteiga  
1 xícara de parmesão ralado  
1 caldo de legumes dissolvido em 1 1/2 litro de água fervente  
cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Retire a carne da linguiça de dentro da pele e pique em pedaços

Frite

Adicione a cebola picada e refogue

Adicione o arroz, mexa bem

Adicione a cerveja e deixe evaporar

Depois de evaporar, adicione o caldo de legumes na água quente aos poucos e sempre mexendo até cozinhar

Depois que o arroz estiver cozido e sem líquido, desligue o fogo, adicione a manteiga e o parmesão; mexa bastante para ficar bem cremoso

Adicione cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11617-risoto-de-linguica-com-cerveja-preta.html>