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 liquido, 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