

RISOTO DE CALABRESA E BACON

INGREDIENTES

1 xícara de arroz arbóreo
250 g de calabresa picada
250 g de bacon picado
50 ml de vinho branco seco
1 colher (sopa) de manteiga
2 sachês de caldo de bacon
50g de queijo parmesão (opcional)
manjericão a gosto
cebola a gosto
azeite
alho a gosto
1,5 litro de água

MODO DE PREPARO

Deixe a água ferver e acrescente o caldo de bacon
Em outra panela, aqueça o azeite
Refogue o alho e a cebola
Acrescente o bacon e a calabresa e deixe dourar
Após isso acrescente o arroz arbóreo (sem lavar, e acrescente o manjericão se quiser), refogue rapidamente e acrescente o vinho
Deixe o álcool evaporar
Por fim, acrescente a água com caldo de bacon aos poucos e mexendo sempre
Acrescente mais caldo assim que for evaporando
Repita esse processo até que o arroz esteja macio
Por fim acrescente o queijo parmesão se quiser um risoto bem cremoso

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/117-risoto-de-calabresa-e-bacon.html>