

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)
manjeriço 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 manjeriço 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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