

RISOTO DE BACON E LINGUIÇA

INGREDIENTES

2 colheres de azeite
70 g de bacon
3 linguiça toscana
2 xícaras de arroz arbóreo
1/2 cebola média picada
1 xícara vinho tinto
1 litro de caldo de legumes ou de carne
1 tabletes de caldo de costela (aqueles já pronto)
cebolinha a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 caixa de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Primeiramente, coloque o caldo de carne no fogo e deixe ele ir a ferver, abrindo a tampa.

Em uma panela grande (onde você irá fazer o seu risoto) frite a linguiça e depois o bacon. Reserve.

Coloque o azeite e frite a cebola até ela murchar.

Adicione o arroz arbóreo e mexa por 1 minuto. Acrescente o vinho e continue mexendo por mais 1 minuto.

Em seguida coloque o tablete de carne e deixe dissolver.

Comece a regar o arroz com o caldo de legumes ou de carne que estava no fogo. Vá adicionando e mexendo sempre, assim que secar e o arroz pedir mais caldo, vá colocando um ou dois conchas.

Quando o arroz estiver cozido, acrescente o bacon e a linguiça e continue mexendo mais um pouco, até todos os ingredientes se incorporar ao arroz.

Coloque a caixinha de creme de leite e misture.

Desligue o fogo e junte a manteiga, misture.

Acerte o sal e junte a cebolinha.

Sirva quente!

BOM APETITE!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13301-risoto-de-bacon-e-linguica.html>