

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 colhe (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Primeiramente, coloque o caldo de carne no fogo e deixe ele ir a lareira que envolve a linguica, abrindo ela.

Em uma panela grande (onde você irá fazer o seu risoto) frite a linguica 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. Va adicionando e mexendo sempre, assim que secar e o arroz pedir mais caldo, vá colocando um ou duas conchas.

Quando o arroz estiver cozido, acrescente o bacon e a linguica xontimie 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 junta a manteiga, misture.

Acerte o sal e junta a cebolinha

Sirva quente!

BOM APETITE!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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