

RISONI DE LARANJA, MUSSARELA DE BÚFALA, RÚCULA E TOMATE

INGREDIENTES

120 g de mussarela de búfala
5 laranjas
azeite
25 g manteiga
1 cubo de caldo de bacon
15 g de alho triturado
200 g de risoni (tipo de macarrão em formato de arroz)
100 ml de vinho branco
2 tomates saladette
água
15 g de queijo parmesão ralado
1 maço pequeno de rúcula

MODO DE PREPARO

Corte a mussarela de búfala em pedaços finos.

Esprema o suco das laranjas usando uma peneira para filtrar só o caldo.

Corte o tomate em cubos pequenos.

Amasse o cubo do caldo de bacon.

Em uma panela grande coloque o azeite, metade da manteiga, o alho e frite até o alho dourar.

Acrescente o caldo de bacon e misture até ficar homogêneo.

Acrescente o vinho branco e continue mexendo.

Acrescente o risoni e frite por 1 minuto, mexendo sempre para não grudar.

Adicione o suco de laranja, o tomate e continue mexendo.

Acrescente a água aos poucos até o risoni ficar ao dente, sem parar de mexer.

Antes de finalizar o cozimento, quando ainda houver um pouco de água, acrescente o queijo mussarela, o queijo parmesão e o resto da manteiga.

Misture até ficar homogêneo e os queijos bem derretidos.

Na hora de servir, monte o prato e coloque uma porção de rúcula para acompanhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14569-risoni-de-laranja-mussarela-de-bufala-rucula-e-tomate.html>