RISONI DE LINGUIÇA, ERVILHA E GOUDA

INGREDIENTES

azeite extra virgem

15 g de alho

300 g de risoni (macarrão tipo arroz)

100 ml de vinho branco

100 ml de água

100 g de queijo gouda

100 g de ervilha

25 g de manteiga

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Rale o queijo gouda e reserve.

Faça um creme com alho, sal e um pouco azeite e reserve.

Frite a linguiça na panela do risoto e reserve.

Na panela da linguiça, coloque um fio de azeite e o creme de alho e frite até começar a dourar.

Acrescente o risoni e frite por 1 minuto em fogo alto, mexendo sempre.

Coloque o vinho e espere evaporar o álcool sem parar de mexer.

Coloque água quente aos poucos enquanto mexe o risoni, até ficar ao dente.

Quando o risoni estiver ao dente, e ainda houver um pouco de água na panela, acrescente o queijo gouda e a manteiga e mexa até dar uma consistência cremosa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14570-risoni-de-linguica-ervilha-e-gouda.html