

# RISOTO DE ESPINAFRE

## INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de arroz arbóreo  
1 maço de espinafre  
1 cebola grande picada  
1 tomate, sem pele, picado  
1 dente de alho picado  
2 cubos de caldo de vegetais  
3 linguças suínas minhão  
1 colher (chá) de molho de pimenta  
1 colher (sopa) de molho inglês  
1 colher (chá) de estragão desidratado  
1 colher (chá) de tomilho desidratado  
2 colheres (sopa) de vinagre balsâmico  
pimenta moída a gosto (opcional)  
3 colheres (sopa) de azeite  
1 colher (sopa) de manteiga  
salsinha picada

## MODO DE PREPARO

Em uma panela para cozimento a vapor, cozinhe o espinafre.

Reserve a água do cozimento.

Depois de frio, pique bem o espinafre e reserve.

Em uma panela funda, aqueça o azeite e acrescente a cebola e o alho picado.

Refogue por uns 5 minutos.

Retire a pele das linguças e acrescente as mesmas, picadas, ao refogado de cebola e deixe cozinhar por uns 10 minutos.

Acrescente o tomate picado e refogue por mais uns 5 minutos.

Dissolva os caldos de vegetal no líquido do cozimento dos espinafres e use esse como caldo para o risoto.

Acrescente o arroz arbóreo, o molho de pimenta, o molho inglês, o estragão, a pimenta moída e o tomilho.

Misture tudo e deixe refogar por uns minutos. Vá acrescentando o caldo do espinafre.

Se necessário acrescente água fervente até o arroz ficar "al dente".

Quando estiver pronto acrescente o vinagre balsâmico e a manteiga. Misture bem e acrescente o queijo parmesão

ralado.

Deixe repousar por uns 5 minutos com a panela tampada, antes de servir.

Ao servir, salpique o risoto com salsinha picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17265-risoto-de-espinafre.html>