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 linguiças 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 linguiças 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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