

RISOTO LINGUIÇA BLUMENAU

INGREDIENTES

2 peças de linguiça blumenau
200 g de alho-poró
3 e 1/2 xícaras de arroz arbóreo
2 caldo de legumes
2 litros de água
250 g de parmesão (ou queijo da sua preferência)
200 g de creme de leite
salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva os 2 litros de água e dissolva os 2 caldo de legumes.

Após dissolvido, mantenha em fogo baixo para manter aquecido.

Frite a linguiça apos picada sem óleo.

Acrescente o alho-poró e misture com a linguiça.

Acrescente o arroz e frite por 2 minutos.

Coloque o vinho branco e após evaporado (a partir daqui em fogo baixo) comece acrescentar o caldo aos poucos até cozinhar o arroz.

Quando o arroz estiver "al dente", acrescente o queijo e o creme de leite misturando bem e desligando o fogo.

Acrescente a salsinha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17382-risoto-linguica-blumenau.html>