

RISOTO DE TOMATE SECO COM RÚCULA

INGREDIENTES

4 colheres de azeite de oliva ou óleo da conserva de tomate seco

4 dentes de alho picado

3 xícaras de arroz arbóreo

200 ml de vinho branco

500 g de tomate seco em conserva

2 litros de caldo de carne fervente

200 g de parmesão ralado

1 maço de rúcula picada

500 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Doure o alho no azeite.

Adicione o arroz e vá mexendo constantemente, deixando tostar um pouco.

Acrescente o vinho e deixe evaporar, sempre em fogo baixo e mexendo.

Adicione o tomate seco e deixe cozinar por 2 minutos.

Coloque uma concha de caldo e vá mexendo de vez em quando até evaporar, repetindo esse processo até o arroz cozinhar e ficar al dente.

Após o arroz estar cozido, acrescente o parmesão, misturando bem.

Em seguida, acrescente 500 g de creme de leite e misture bem, tirando do fogo.

Sirva e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17485-risoto-de-tomate-seco-com-rucula.html>