RISOTO DE ABÓBORA COM CARNE SECA CROCANTE

INGREDIENTES

600 g abóbora picada em cubos pequenos

1 cebola picada em cubos médios

1 litro de caldo de legumes

4 dentes de alho picados

2 colheres (sopa) de manteiga

azeite

sal

100 ml de vinho branco seco

400 g de carne seca

500 g de arroz arbóreo

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque 2 dentes de alho fatiados, 1/3 da cebola picada, azeite e doure um pouco a carne seca já dessalgada.

Complete com água até cobrir e leve por 40 minutos na pressão.

Após retirar dá pressão, desfie a carne no sentido da fibra o mais fino possível.

Frite a carne em óleo bem quente para ficar crocante e seque em papel toalha, reserve.

Em uma panela, coloque azeite, esquente e refogue a cebola, o alho e a abóbora.

Acrescente o arroz arbóreo, refogue por 3 minutos.

Coloque o vinho branco e espere evaporar, sempre mexendo lentamente.

Coloque aos poucos o caldo de legumes até ficar al dente o arroz, cerca de 18 minutos.

Coloque o queijo ralado e uma colher (sopa) de manteiga.

Já no prato, por cima coloque a carne seca e sirva.

Para decorar pode colocar salsicha bem picada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17757-risoto-de-abobora-com-carne-seca-crocante.html