

CALDO PARA RISOTO

INGREDIENTES

- 10 litros de água
- 2 cenouras grandes , inteiras e descascadas
- 1 cebola grande inteira e descascada
- 3 talos de salsão inteiros
- 500 g de costela de boi com bastante osso
- 1 coxa de frango inteira

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande ferva a água.

Coloque todos os ingredientes de uma só vez dentro da água fervente e deixe cozinhar por 3 horas em fogo baixo com a panela tampada.

Coloque água para ferver em outra panela de lado para ir repondo a água que for evaporando do caldo.

Após as 3 horas de cozimento, desligue o fogo e deixe esfriar sem tirar os ingredientes dentro da panela.

Assim que esfriar vai se formar na superfície do caldo uma camada de gordura.

Retire a mesma com uma colher.

Agora sim você já pode retirar os ingredientes de dentro do caldo com uma escumadeira.

Coe o caldo e está pronto o seu caldo para risoto, também conhecido na Itália como brodo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18332-caldo-para-risoto.html>