

RISOTO DE ABACAXI

INGREDIENTES

400 g de arroz arbóreo
1 litro de caldo de legumes
120 g de cebola cortada em brunoise (cubos)
30 ml de azeite
1/2 abacaxi cortado em macedônia
1 xícara (chá) de queijo parmesão
1 colher (sopa) de manteiga
100 ml de vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Coloque na panela o azeite e a cebola e cozinhe até ficarem translúcidas.

Adicione o abacaxi e cozinhe por cerca de 5 minutos.

Adicione o arroz e o vinho e deixe até todo o vinho incorporar no arroz, sempre mexendo para não colar no fundo da panela.

Após o vinho ter sido incorporado pelo arroz, coloque 3 conchas do caldo, que deverá ficar aquecido.

Sempre mexendo vá adicionando o caldo quando começar a secar o arroz.

Quando o arroz estiver ao dente (entre 20 e 30 minutos) finalize colocando o queijo e a manteiga.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19267-risoto-de-abacaxi.html>