

RISOTO DE ATUM CHIQUE

INGREDIENTES

1 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 xícara de arroz arbóreo
1 xícara de vinho branco seco
1 pacote de tempero de legumes
1 lata de atum ralado sem óleo
grão de bico cozido
1 lata de creme de leite
1 maço de agrião
tomate cereja

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho em azeite ou manteiga.

Acrescente o arroz arbóreo e vá mexendo por cerca de 3 minutos junto à cebola e o alho.

Em paralelo prepare o tempero de legumes em 1,5 litros de água.

Acrescente o vinho e deixe secar, abaixe o fogo.

Vá colocando uma concha do tempero de legumes junto ao arroz e mexendo, deixando secar.

Repita esse processo.

Quando estiver quase terminando, acrescente o atum e o grão de bico.

Se quiser coloque sal, pimenta-do-reino, ervas finas ou um tempero de sua preferência, mas lembre que já tem o tempero de legumes.

Quando o arroz estiver já com toda a água absorvida, desligue o fogo e coloque o creme de leite.

Monte o prato com o agrião ao lado ou faça uma cama com ele e coloque o risoto.

Decore com o tomate cereja.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20235-risoto-de-atum-chique.html>