

# RISOTO DE BETERRABA

## INGREDIENTES

3 beterrabas  
300 g de arroz arbóreo  
6 folhas de louro  
10 cravos  
1 colher (chá) de açúcar  
50 g de manteiga  
70 ml de vinho tinto  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
queijo parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a beterraba em quadradinhos médios  
Coloque 1 litro de água na panela, junte a beterraba, cravo e louro e deixe até ferver  
Quando perceber que já formou caldo de betteraba, em outra panela, inicie o preparo do arroz do risoto  
Derreta a manteiga, adicione o açúcar, o arroz e mexa bem  
Adicione o vinho até que o volume fique baixo  
Adicione o caldo de beterraba, aproximadamente 200 ml, e mexendo, sempre que baixar o volume adicione mais caldo  
Adicione sal e a pimenta do reino  
Quando o arroz estiver al dente, acrescente os quadradinhos de beterraba que foram cozidos  
Sirva com queijo parmesão ralado (opcional)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/203-risoto-de-beterraba.html>