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