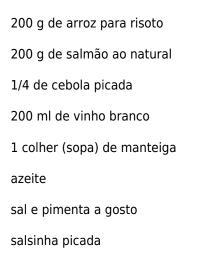
RISOTO DE SALMÃO À MODA DO CHEF

INGREDIENTES



2 colheres (sopa) de queijo ralado

1 litro de caldo

MODO DE PREPARO

CALDO

Caldo:Em uma panela, refogue 1/4 de cebola picada, alho, o couro do filé de salmão com pouco de carne do peixe.

Refogue e complete com 1 litro de água, deixe levantar fervura, abaixe o fogo e use para seu risoto ficar ainda mais saboroso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20454-risoto-de-salmao-a-moda-do-chef.html