

# RISOTO DE SALMÃO À MODA DO CHEF

## INGREDIENTES

200 g de arroz para risoto  
200 g de salmão ao natural  
1/4 de cebola picada  
200 ml de vinho branco  
1 colher (sopa) de manteiga  
azeite  
sal e pimenta a gosto  
salsinha picada  
1 litro de caldo  
2 colheres (sopa) de queijo ralado

## 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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