

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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