

# RISOTO DE CALABRESA FRESCA E ALHO-PORÓ

## INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) de arroz arbóreo
- 600 g de linguiça calabresa fresca sem pele
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 talos de alho-poró cortados em rodela finas
- 1 cebola roxa média picada
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 2 cubos de caldo de carne dissolvidos em 2 litros de água fervente
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 100 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a linguiça e deixe-a fritar com a sua própria gordura até ficar dourada.

Acrescente o alho-poró e a cebola deixando fritar junto com a linguiça.

Adicione o arroz arbóreo, deixe fritar mexendo sem parar por 2 minutos, acrescente o vinho e depois continue mexendo até que evapore todo o álcool.

Coloque o caldo de carne aos poucos, mexa sempre até que o arroz cozinhe e desligue o fogo.

Acrescente a margarina e o queijo parmesão misture bem e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20606-risoto-de-calabresa-fresca-e-alho-poro.html>