RISOTO TOSCANO

INGREDIENTES

1 cebola média picada

1 fatia de pimentão vermelho bem picado

1 tomate grande picado

1 punhado de cebolinha picada

1 punhado de coentro picado

1 colher (café) de alho em pó

2 colheres de manteiga

10 centímetros de uma calabresa bem picada

4 fatias de muçarela

10 g de queijo parmesão ralado

1/2 copo de vinho branco

1 cubo de caldo de carne

1 xícara de arroz para risoto (arbóreo ou carnarolli)

MODO DE PREPARO

Refogar a cebola, o pimentão e o alho na manteiga.

Quando a cebola estiver amarelinha, misture a calabresa, mexendo sempre.

Adicione o vinho o tomate picado e a cebolinha.

Espere até o vinho evaporar um pouco e adicione o arroz.

Mexa o arroz e vá adicionando o caldo de carne previamente fervido.

Mexa o arroz sempre e vá adicionando o caldo de carne por pelo menos 35 minutos.

Quando o arroz estiver quase secando, adicione as quatro fatias de muçarela e o queijo parmesão ralado.

Mexa até derreter os queijos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20719-risoto-toscano.html