

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 carnaroli)

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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