

# RISOTO DE LINGUIÇA BLUMENAU

## INGREDIENTES

1 xícara de arroz arbóreo

1/2 cebola

4 dentes de alho

azeite de oliva para refogar os ingredientes

1/2 linguiça blumenau picada

1 colher de manteiga

2 colheres de requeijão

orégano natural (não desidratado) picado

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 copo de vinho branco

1 panela com água fervente para ser acrescentada aos poucos

## MODO DE PREPARO

Coloque o azeite na panela e refogue a cebola sem deixar dourar.

Acrescente o alho e a linguiça blumenau picada.

Refogue todos juntos e acrescente o arroz arbóreo.

Sem parar de mexer, acrescente o vinho branco e mexa até evaporar.

Vá acrescentando a água fervente à panela para que o arroz cozinhe aos poucos.

Acrescente o sal e a pimenta.

Não pare de mexer.

Assim que o arroz estiver cozido, acrescente a colher de manteiga, o requeijão e o orégano e mexa bem.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20811-risoto-de-linguica-blumenau.html>