

# 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>