

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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