

RISOTO DE TOSCANA E BRÓCOLIS COM MOLHO DE CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz arbóreo
5 gomos de linguiça toscana sem pele
6 ramos de brócolis japonês
2 garrafas de cerveja preta
200 g de gorgonzola picada
1 cebola picada
2 dentes de alho
1 colher de manteiga
2 colheres de azeite
200 g de queijo parmesão
1 tablete de caldo de carne
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela separada, adicione as 2 garrafas de cerveja.

Deixe esquentando em ponto baixo com o caldo de carne (é a cerveja preta que irá regar o arroz na outra panela).

Refogue até dourar, a cebola e o alho em outra panela com a manteiga e o azeite.

Adicione a linguiça sem pele e mexa até que fiquem bem passadas.

Adicione o arroz e mexa.

Com uma concha, vá regando o arroz com a cerveja preta da outra panela até que o arroz comece a ficar al dente, continue sempre mexendo.

O processo de regar, deve-se repetir sempre que o caldo for secando.

Faltando pouco para o arroz ficar al dente, adicione os ramos de brócolis e a gorgonzola, mexa.

Quando o arroz estiver al dente, provavelmente a gorgonzola já derreteu toda e os brócolis ficaram macios.

Adicione sal a gosto e mexa.

No prato, adicione parmesão a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21215-risoto-de-toscana-e-brocolis-com-molho-de-cerveja-preta.html>