

RISOTO DE PINHÃO

INGREDIENTES

250 g de arroz arbóreo

200 g de pinhão descascados

1 cubo de caldo de galinha ou vegetal, o que preferir

2 dentes de alho

1/2 cebola pequena

500 ml de água quente

salsinha a gosto

40 g de queijo parmesão ralado

sal a gosto

1 pitada de pimenta-do-reino

2 colheres (sopa) de óleo de oliva

100 ml de vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de galinha/vegetal na água quente e reserve.

Frite o alho e a cebola no óleo de oliva com a pimenta em fogo médio/ baixo, mexendo até começar a dourar.

Adicione o pinhão picado em cubinhos de 1 centímetro, frite em fogo baixo por mais 1 minuto.

Acrescente o arroz, sempre mexendo e o vinho branco.

Adicione a água aos poucos e vá mexendo sem deixar secar ou ensopar muito o arroz, até o ponto de cozido.

Se a mistura de água com caldo não for suficiente pra cozinar o arroz, adicione água quente no lugar.

Desligue o fogo e coloque o parmesão e a salsinha.

Acrescente sal se preciso for.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21472-risoto-de-pinhao.html>