

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 cozinhar o arroz, adicione água quente no lugar.
Desligue o fogo e coloque o parmesão e a salsinha.
Acrescente sal se preciso for.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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