RISOTO DE ESPINAFRE COM BACON

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz arbóreo

1 maço médio de espinafre

1 xícara (chá) de bacon picado

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 cebola picada

300 g de queijo parmesão ou provolone

200 g champignon

1 litro de água quente

1 xícara (café) de vinho branco

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Separe todos os ingredientes, pique o bacon, a cebola, o champignon e o espinafre grosseiramente.

Em uma frigideira separada, frite o bacon na própria gordura.

Em uma panela, aqueça a manteiga e frite a cebola até ficar transparente.

Adicione o champignon e frite um pouquinho.

Junte o arroz, coloque o vinho e espere evaporar um pouco.

Depois adicione o espinafre espere murchar e adicione o bacon frito.

Misture tudo e coloque a água quente até cobrir o arroz.

Deixe em fogo baixo e mexa de vez em quando, adicionando mais água conforme necessário, até que o arroz esteja incorporado.

Por fim, rale o queijo em ralo grosso adicione ao risoto e misture delicadamente, desligue o fogo e sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22277-risoto-de-espinafre-com-bacon.html