

RISOTO DE LINGUIÇA DEFUMADA APIMENTADA

INGREDIENTES

500 g de linguiça defumada apimentada

1 cebola roxa média (135 g)

1 maço pequeno de cebolinha (25 g)

1 maço pequeno de salsa (30 g)

2 dentes de alho (5 g)

2 xícaras de arroz carnaroli ou arbóreo (350 g)

1 litro e 200 ml de caldo de legumes

100 g de parmesão ralado

1 galho de tomilho

250 ml de vinho branco

25 g de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte em pedaços pequenos a cebola, o alho, a cebolinha e a salsa e reserve-os separadamente.

Tire a pele da linguiça e desmanche-a em pequenos pedaços (se não tiver como desmanchar, corte-a em pedaços pequenos).

Prefira o caldo de legumes caseiro, caso opte por utilizar caldos industrializados, dissolver 2 cubos em 1 litro e 200 ml de água morna.

Aqueça a panela, coloque o azeite e a cebola, com uma pitada pequena de sal, somente para a água da cebola sair e ajudar no cozimento dela.

Acrescente somente as folhas do galho de tomilho.

Mantenha em fogo baixo até a cebola ficar transparente (aproximadamente 3 minutos).

Junte o alho picado e refogue por mais 2 minutos, aproximadamente.

Coloque toda a linguiça e aumente o fogo.

Deixe a linguiça soltar a gordura, fritando até ficar levemente dourada (aproximadamente 5 minutos).

Junte o arroz e deixe-o fritar por aproximadamente 2 minutos.

Coloque o vinho e deixe-o evaporar por aproximadamente 2 minutos.

Junte à mistura 2 conchas do caldo de legumes e misture até o arroz absorver todo o caldo.

Acrescente mais uma concha sempre que o arroz tiver absorvido a maior parte do caldo, sempre misturando.

Mantenha o caldo de legumes sempre quente, desligando o fogo antes que ele ferva.

Repita a procedimento de colocar a concha de água por, aproximadamente, 20 minutos, ou até que o arroz esteja al dente.

Quando o arroz tiver al dente, retire-o do fogo, acrescente o queijo e mexa.

Quando o queijo estiver misturado no arroz, acrescente a manteiga e mexa.

Após a manteiga ter dissolvido e misturado no arroz, acrescente a salsa e a cebolinha e mexa vigorosamente para o arroz liberar o amido e ganhar ainda mais cremosidade, com cuidado para não quebrar os grãos.

Experimente o sal; caso precise, acrescente mais uma pitada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23274-risoto-de-linguica-defumada-apimentada.html>