

# RISOTO DE LINGUIÇA

## INGREDIENTES

1 xícara de arroz arbóreo  
1/2 de vinho branco  
300 g de linguiça  
queijo parmesão ralado  
cheiro-verde  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
caldo de legumes diluído em 2 litros de água fervente  
bacon a gosto  
1 cebola picada

## MODO DE PREPARO

Ferva um caldo de legumes em 2 litros de água.  
Pique a linguiça em cubos e frite em uma panela, reserve.  
Frite cubinhos de bacon na mesma panela e reserve.  
Refogue a cebola na mesma panela.  
Adicione o arroz arbóreo, refogue por segundos e adicione o vinho.  
Deixe o vinho evaporar bem e vá adicionando o caldo de legumes ao poucos.  
Sempre mexendo em fogo médio, adicione uma concha de caldo toda vez que secar o arroz.  
Quando o arroz estiver al dente, adicione a linguiça e o queijo ralado.  
Misture bem e sirva com bacon picado por cima e queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23520-risoto-de-linguica.html>