

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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