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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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