# RISOTO DE BACON E CERVEJA

## INGREDIENTES

250 g de bacon de qualidade

1/2 cebola

1 dente de alho

azeite

1 lata de cerveja (473 ml)

1 pacotinho de tempero em pó (sabor legumes)

1 xícara de arroz arbóreo

queijo mussarela

queijo parmesão

salsinha e manjericão frescos em folhas

## MODO DE PREPARO

Pique o bacon em cubos ou tirinhas curtas.

Pique a cebola e o alho em cubos bem pequenos.

Aqueça água.

Em uma panela com azeite, coloque o bacon e cozinhe até que perca a gordura, mas que ainda esteja macio.

Retire da panela e reserve.

Frite a cebola e o alho na mesma panela com a gordura do bacon.

Dissolva o tempero em pó em 300 ml da água aquecida, em uma panela separada.

Junte a xícara de arroz à panela com cebola e alho e continue fritando.

Quando estiverem levemente dourados, adicione toda a cerveja, mantendo o fogo alto no fogão.

Quando a cerveja estiver secado, o arroz vai adquirindo consistência cremosa, vá adicionando o caldo de temperos até o ponto "al dente" do arroz.

Quando alcançar o ponto do arroz, diminua o fogo e adicione o bacon e os queijos na quantidade que desejar.

Misture tudo e finalize com as folhas dos temperos sobre o risoto.

Sirva logo que estiver pronto, pois o arroz arbóreo ganha consistência rapidamente e pode ficar grudento.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24589-risoto-de-bacon-e-cerveja.html