

RISOTO DE SALAME NA CERVEJA DA JANA

INGREDIENTES

- 1 salame inteiro ou linguiça toscana
- arroz branco tipo agulhinha (eu coloco 1 e 1/2 punhado por pessoa)
- 2 batatas salsa
- 1 latinha de cerveja de sua preferência (169ml)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 cebola média picada em cubos
- 2 dentes de alho picados em cubos
- 1 a 2 tomates sem pele
- alecrim a gosto
- manjeriço a gosto
- salsinha a gosto
- cebolinha a gosto
- sal a gosto (mas lembre que o salame ou a linguiça que for usar já contém sal)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o salame cortado em rodela finas, o alecrim e os frite na manteiga.

Depois de bem frito, acrescente a salsa, depois o alho e refogue bem.

Acrescente a cebola e deixe dourar

Adicione então, o tomate sem pele, deixe refogar bem e então acrescente de 4 a 6 colheres de cerveja e deixe fritar junto.

Reserve o resto da cerveja.

Hora de colocar o arroz (lembre de lavá-lo antes).

Depois de colocar o arroz, acrescente o sal, sugiro umas 3 pitadas, no máximo (a batata que vai depois vai sugar o sal, então se necessário, depois acrescente mais).

Deixe fritar uns 2 minutos.

Adicione todo o resto da cerveja, no arroz, e deixe cozinhar nela mesmo.

Quando estiver quase secando, na metade do cozimento, adicione a batata salsa.

Deixe cozinhar até secar a cerveja.

Experimente o sal e se está bem cozido.

Se o arroz ainda estiver durinho, acrescente um pouco mais de água.

Acrescente a cebolinha e o manjeriço frescos, misture bem.

Ficará pronto quando o arroz estiver bem macio e quando secar todo o líquido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25782-risoto-de-salame-na-cerveja-da-jana.html>