

RISOTO DE BACON

INGREDIENTES

2 xícara de arroz arbóreo
2 litro de água
1 taça de vinho branco
150 g g de bacon
2 ou 3 tabletes de caldo de bacon
1 colher de sopa de azeite de oliva
1 cebola média
2 folhas de louro
50 g de parmesão ralado
1 caixinha de creme de leite
alho a gosto
pimenta-do-reino a gosto
noz-moscada a gosto
cebolinha picada para decorar.

MODO DE PREPARO

Coloque os 2 litros de água para ferver com os caldos de bacon.

Quando ferver, abaixe o fogo e deixe assim durante o preparo.

Corte o bacon em tirinhas bem fininhas.

Frite as tirinhas de bacon no azeite de oliva com as 2 folhas de louro até ficarem douradas.

Retire metade ou mais das tirinhas de bacon e deixe-as descansar em um guardanapo (assim elas ficarão sequinhas)

No azeite que ficou na panela (com o louro e bacon) frite a cebola e o alho até dourar.

Acrescente a noz-moscada e a pimenta-do-reino nesse momento.

Sua mistura com o azeite acrescentará um gosto especial ao prato.

Acrescente o arroz e frite um pouco.

Acrescente o vinho e mexa até secar.

Acrescente algumas conchas de água com caldo de bacon e continue mexendo.

Acrescente mais conchas aos poucos e mexa sempre.

Quando o arroz estiver no ponto e quase seco, acrescente o creme de leite e o parmesão.

Mexa mais um pouco até misturar bem.

Desligue o fogo e salpique as tirinhas de bacon sequinhas por cima do prato.

Decore com a cebolinha e sirva =)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26746-risoto-de-bacon.html>