RISOTO DE FILÉ AO VINHO TINTO CARMENERE

INGREDIENTES

3 dentes de alho sem talo

2 cabeças de cebola

nata

arroz arbóreo

1 kg filé mignon

MODO DE PREPARO

Frite a cebola no óleo.

Adicione a cebola e, sem seguida, o filé mignon.

Frite bem a carne junto ao alho e a cebola.

Adicione 3 xícaras de arroz arbóreo.

Adicione 3 xícaras de vinho tinto carmenere.

Adicione água e mexa o tempo todo.

Adicione sal ou caldos de carne a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26911-risoto-de-file-ao-vinho-tinto-carmenere.html