

RISOTO DE LINGUIÇA CALABRESA E ALHO PORÓ

INGREDIENTES

1 linguiça defumada
1 alho poró
1 tomate
1 cebola
2 colheres (sopa) de alho triturado
2 xícaras de arroz
2 cubos de caldo de carne
2 litros de água
1 colher (sopa) de manteiga
250 gramas de queijo ralado
3 colheres (sopa) de azeite
250 ml de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Frite a linguiça calabresa cortada bem fininha com uma colher de alho, 1 colher de azeite e reserve.

Coloque a água para ferver com os 2 cubos de caldo de carne.

Frite a cebola com uma colher de azeite até dourar.

Acrescente o tomate e frite até ficar pastoso.

Coloque o alho poró cortado bem fininho e em seguida 250 ml de molho de tomate.

Deixe ferver, acrescente a linguiça calabresa, desligue o fogo e aguarde.

Frite o arroz com 1 colher de sopa de alho triturado e 1 colher de azeite.

Vá acrescentando a água que deve estar fervendo com o caldo de carne até o arroz ficar cozido.

Para finalizar, adicione ao arroz o molho de calabresa e alho poró.

Desligue o fogo, acrescente a manteiga e o queijo ralado.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27270-risoto-de-linguica-calabresa-e-alho-poro.html>