RISOTO COM PINHÃO E LINGUIÇA BLUMENAU

INGREDIENTES

1 xícara de arroz arbóreo

1 xícara de vinho branco seco

1 litro de caldo de legumes (1 tablete de caldo dissolvido em água quente)

1 xícara de pinhão cozido triturado

1 colher (sopa) de alho triturado

150 g de linguiça blumenau (meia linguiça)

sal e azeite

MODO DE PREPARO

Rale a linguiça e refogue por alguns minutos. Reserve em uma peneira fina para escorrer a gordura.

Mantenha o caldo quente.

Aqueça o azeite e refogue o alho. Acrescente o arroz e refogue por 2 minutos, sempre mexendo.

Acrescente o vinho branco e mexa até absorver o vinho.

Mantenha o caldo quente.

Acrescente o caldo até cobrir o arroz, mexendo enquanto o arroz absorve. Repita esse procedimento até dar o ponto do arroz, seguindo também os passos abaixo.

Antes de acrescentar o caldo pela terceira vez, acrescente o pinhão e o sal.

Quando o arroz estiver quase no ponto, acrescente a linguiça.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27550-risoto-com-pinhao-e-linguica-blumenau.html