

RISOTO DE RÚCULA COM TOMATE SECO

INGREDIENTES

500 g de arroz para risoto
3 caldos de legumes
2 litros de água
1 maço de rúcula
100 g de tomate seco
2 colheres de sopa de manteiga
3 talos de cebolinha
50 ml de vinho branco seco
1 cebola média
2 dentes de alho
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
azeite a gosto
1/2 pacote de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a água e os caldos de legumes.
Deixe levantar fervura e então diminua o fogo, mantendo o caldo quente.
Corte o alho e a cebola da maneira que preferir, aconselho que seja em quadradinhos bem pequenos.
Corte a cebolinha em anéis bem finos.
Tire os talos da rúcula deixando apenas as folhas e corte o tomate seco em 4 partes.
Em uma outra panela, refogue a cebola e o alho com o azeite.
Acrescente o arroz e refogue.
Coloque o vinho e deixe ele evaporar, quase que por completo.
Vá adicionando o caldo de legumes aos poucos com a ajuda de uma concha e não pare de mexer.
Vá adicionando concha por concha, quando estiver quase secando, coloque outra.
Quando tiver colocado, aproximadamente, metade do caldo, acrescente o tomate seco.
Continue colocando o caldo até o arroz estar quase pronto.
O ponto do arroz, é quando ele perder o branquinho no meio.
Acrescente a manteiga e mexa, até derretê-la.

Desligue o fogo, acerte o sal, caso necessário.

Acrescente a pimenta-do-reino, o parmesão ralado, a cebolinha e a rúcula.

Mexa cuidadosamente e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27616-risoto-de-rucula-com-tomate-seco.html>