

RISOTO DE CARNE (CONTRA-FILÉ) COM VINHO TINTO

INGREDIENTES

500 g de contra-filé
1 copo de 300 ml de arroz arbóreo (ou outro para risoto)
1 copo de 300 ml de vinho tinto seco (utilizei cabernet sauvignon)
1/2 pimentão vermelho
1 tomate
1 cebola média
1 abobrinha
100 g de shitake (ou outro de sua preferência)
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 e 1/2 tabletes de caldo de carne
1 litro de água
azeite
queijo parmesão a gosto
pimentas-biquinho (opcional)
salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, dissolva o caldo de carne na água e deixe fervendo.

Corte a carne, o tomate, a cebola, o pimentão, os cogumelos, a abobrinha, a salsa e a cebolinha em pequenos pedaços e reserve.

Em outra panela, esquente o azeite (quantidade suficiente para fritar a carne).

Adicione a carne picada sem mexer.

Tempere a carne com uma pitada de sal e pimenta-do-reino (se preferir, pode temperar antes).

Não mexa a carne para não soltar água.

Quando secar bem, vire a carne e tempere o outro lado da mesma forma.

Deixe grudar um pouquinho no fundo da panela.

Adicione a cebola picada.

Adicione o arroz e mexa um pouco.

Adicione o vinho tinto.

Mexa, até que o vinho seque.

Adicione o pimentão, a abobrinha e os cogumelos.

Em seguida, adicione aos poucos o caldo de carne fervendo (mexendo constantemente).

Abaixe o fogo e prove o arroz, para saber se está no ponto (sempre mexendo).

Quando estiver quase pronto (uns 10 minutos cozinhando ou menos), acrescente o tomate, a salsa e a cebolinha, as pimentas e mexa bem.

Finalize com queijo parmesão, prove o risoto para não salgar com o queijo.

Não deixe secar muito e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27867-risoto-de-carne-contra-file-com-vinho-tinto.html>