

RISOTO DE AÇAFRÃO

INGREDIENTES

250 g de arroz arbóreo
20 g de açafrão em pó
50 g de manteiga com sal
70 ml de vinho branco
1 tablete de caldo de carne
sal a gosto
queijo parmesão ralado a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Diluir o açafrão em 50 ml de água a temperatura ambiente
Diluir o tablete de caldo de carne em 600 ml de água quente
Em uma panela derreta a manteiga, e adicione o arroz
Coloque o vinho e mexa até que fique pouco vinho
Vá adicionando o caldo de carne em pequenas partes (aprox
Adicione o açafrão e o sal
Mexe os ingredientes em fogo médio até que o arroz fique al dente
Caso preferir, sirva com queijo parmesão ralado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/289-risoto-de-acafrao.html>