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

Mexa os ingredientes em fogo médio até que o arroz fique al dente

Caso preferir, sirva com queijo parmesão ralado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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