

RISOTO DE CALABRESA (APIMENTADO)

INGREDIENTES

- 1 cebola em cubinhos
- 1 colher de alho triturado
- 1 colher de sopa de manteiga com sal
- 1 e 1/2 linguiça calabresa
- 2 tomates em cubinhos
- 2 e 1/2 xícaras de arroz (usei o tradicional, pode ser o arbóreo)
- 4 cebolinhas picadinhas
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- pimenta calabresa a gosto
- parmesão ralado
- 1/2 pote de requeijão
- 3/4 xícara de vinho branco
- 1 litro de água
- 1 caldo de galinha (pode ser outro também)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva o vinho branco, a água e o caldo de galinha.

Em outra panela adicione a manteiga, o alho, a cebola e refogue.

Junte a calabresa e mexa os ingredientes até que ela esteja bem fritinha.

Adicione os tomates em cubinhos e mexa até que eles derretam e coloque o arroz.

Aos poucos, vá adicionando o conteúdo da outra panela (água, vinho e caldo) sempre mexendo para o arroz não grudar.

Adicione o sal, as pimentas a seu gosto, e a cebolinha picada.

Quando o arroz já estiver bem cozido, adicione o requeijão e o parmesão.

Agora é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29220-risoto-de-calabresa-apimentado.html>