RISOTO DE BETERRABA DO MUTRÃO

INGREDIENTES

1 beterraba grande

1 xícara de arroz arbóreo

150 g de queijo branco em cubos

1 dente de alho picadinho

1/2 cebola em cubinhos

1/2 colher de chá de confit de limão siciliano (limão siciliano em conserva)

500 ml de água

1 xícara pequena de vinho branco seco

3 cravos-da-índia

1/2 xícara de salsa e cebolinha picada

1 colher de manteiga

1/2 cubo de caldo de legumes

pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em panela, coloque a água, a beterraba cortada em cubos, o cravos e o caldo de legumes.

Depois de ferver, conte 10 minutos.

Em outra panela, coloque o azeite, frite a cebola e o alho.

Coloque o arroz, o confit de limão e o vinho.

Frite por aproximadamente 3 minutos ou até que evapore o álcool do vinho.

Vá colocando a água da beterraba aos poucos, mexendo sempre, por 20 minutos.

Por fim, acerte o sal, coloque a pimenta, a manteiga.

Deixe derreter a manteiga, coloque os cubos de queijo e a salsa.

Sirva quente e com uma carne a milanesa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29713-risoto-de-beterraba-do-mutrao.html