

RISOTO AO BRIE, PARMA E RÚCULA

INGREDIENTES

1/2 cebola picada

500 g arroz arbóreo

1 copo vinho branco seco

8 conchas de caldo de frango

pimenta

sal

1 colher sopa de manteiga

150 g queijo brie em cubos

50 g queijo parmesão ralado

fatias finas de presunto parma

rúcula

arroz selvagem

azeite extra-virgem

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite, coloque o arroz e deixe refogar por mais 5 minutos.

Regue com o vinho branco e reduza.

Acrescente 2 conchas do caldo e reduza até secar. Continue o processo, colocando uma concha por vez, até completar as 6 restantes.

Coloque o arroz selvagem em outra panela, já com o azeite bem quente para que ele pipoque.

Adicione ao risoto o brie e o parmesão e deixe derreter.

Tempere com sal e pimenta e acrescente a manteiga e a rúcula.

Por cima, coloque as fatias de parma, o arroz selvagem e o azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30739-risoto-ao-brie-parma-e-rucula.html>