RISOTO DE LINGUIÇA E TOMATE SECO

INGREDIENTES

1/2 linguiça patê/blumenau (200g)

100 ml de vinho branco

200 g de arroz arbóreo

1/2 cebola média

1 dente de alho grande

50 g de parmesão ralado na hora

8 tomates secos em conserva cortados em pedaços médios

4 colheres (sopa) de azeite de oliva

30 g manteiga

20 g salsão picado

1/2 pacote de caldo de legumes

1 cebola

1 cenoura

orégano seco

cebolinha verde seca

tomilho seco

manjericão fresco

alho e sal

caldo de frango/linguiça

pimenta-do-reino preta

MODO DE PREPARO

Em fogo médio, frite a metade da cebola e o alho no azeite de oliva

Coloque o vinho branco e deixe evaporar todo

Acerte o caldo com o alho e sal

Passando por uma peneira, coloque o caldo até cobrir levemente o arroz, deixe ir evaporando em fogo baixo sempre mantendo todo o arroz coberto

Em uma panela separada, frite a linguiça e adicione os tomates secos

Por cima, coloque o parmesão ralado, a pimenta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3351-risoto-de-linguica-e-tomate-seco.html