

RISOTO MILANÊS

INGREDIENTES

2 copos de arroz arbóreo
4 a 5 copos copos de água fervente
1 cubo de caldo de galinha
1 colher de manteiga (ou margarina)
1 cebola média bem picadinha
2 dentes de alho amassados
1 copo de vinho branco
cúrcuma (açafraão-da-terra)
1/2 copo de queijo parmesão ralado
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque a água e o caldo de galinha de deixe fervendo, em fogo baixo.

Na panela que vai preparar o risoto, derreta a manteiga. Acrescente a cebola e o alho e deixe até que refoguem bem (a cebola deve ficar translúcida, não dourada).

Coloque o arroz e mexa bem, por cerca de 3 minutos. Salpique uma ou duas pitadas de cúrcuma e misture. Adicione uma concha da água fervente, com o caldo de carne já diluído nela. Misture delicadamente até que o arroz tenha absorvido todo o caldo.

Acrescente o vinho e mexa até que o líquido tenha sido absorvido.

Em seguida, a sequência se repete: vá acrescentando uma concha da água fervente de cada vez e mexendo até absorver. O processo deve ser repetido até que o arroz fique al dente.

Desligue o fogo e acrescente o queijo parmesão. Misture devagar. Acerte o sal e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36335-risoto-milanes.html>