

RISOTO DE CARNE

INGREDIENTES

2 copos de arroz tipo arbóreo
4 a 5 copos de água
1 fio de azeite (ou 1 colher de manteiga)
1 cubo de caldo de carne
1 cebola pequena bem picada
3 dentes de alho amassados
400 a 500 g de alcatra cortada em cubinhos
1 copo de vinho tinto
1 copo de brócolis picado (opcional)
1/2 copo de cebolinha picada
sal e pimenta-do-reino a gosto
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque a água e o caldo de carne para ferver e mantenha-os sempre quentes.

Em outra panela, aqueça o azeite e coloque carne, cebola, alho, sal e pimenta. Deixe fritar até dourar.

Na temperatura médio-alta, acrescente o arroz e misture por 3 minutos.

Adicione o vinho e mexa até que o líquido seja completamente absorvido e incorpore o brócolis.

Depois disso, coloque 1 concha da água fervente e misture até que o líquido quase seque.

Repita o processo até que o arroz esteja 'al dente' (cerca de 18 minutos, contando a partir do momento que você colocou o vinho).

Desligue o fogo, acrescente o queijo parmesão e a cebolinha e mexa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36373-risoto-de-carne.html>