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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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