RISOTO DE CARNE SECA COM COUVE

INGREDIENTES

3 copos de arroz arbóreo

1 colher (de sopa) de azeite

4 dentes de alho bem picados

1 cebola pequena bem picada

6 copos de água

1/2 copo de vinho tinto, seco (opcional)

1 cubinho de caldo de carne (ou caldo de carne caseiro)

500 g de carne seca, dessalgada, cozida e grosseiramente desfiada

1 tomate picado

1/2 maço de couve fatiada bem fininha

1 colher (de sopa) de manteiga

sal e pimenta Tabasco a gosto

queijo parmesão ralado para finalizar

MODO DE PREPARO

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

Em outra panela, aqueça o azeite e adicione a cebola e o alho. Deixe fritar por cerca de 2 minutos.

Coloque o arroz, misture bem, por cerca de 3 minutos.

Em fogo médio-alto, adicione o vinho, mexa novamente.

Quando o líquido tiver quase evaporado por completo, coloque uma concha da água misturada com o caldo de carne. Misture delicadamente para incorporar o líquido. Assim que a água secar, acrescente mais uma concha de água (esse processo deve ser repetido até que o arroz esteja pronto, 'al dente').

Assim que usar metade da quantidade de água, acrescente à panela a carne seca e misture bem.

Quando faltar cerca de 2 a 3 minutos para o arroz ficar pronto, adicione o tomate e a couve e deixe cozinhar um pouco mais, ainda mexendo com cuidado. Nesse momento, acrescente sal e pimenta a gosto.

Desligue a panela, acrescente 1 colher de manteiga e deixe a panela tampada por 2 minutos.

Misture bem e sirva, salpicado com queijo parmesão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36419-risoto-de-carne-seca-com-couve.html