

RISOTO DE SALSICHA COM ERVILHA

INGREDIENTES

8 salsichas cortadas em rodelas
1 copo de ervilhas congeladas
2 copos de arroz tipo arbóreo
4 copos de água
1 copo de vinho tinto
1 fio de azeite
1 cubo de caldo de carne
1 cebola bem picada
2 dentes de alho amassados
1 copo de champignons picados (opcional)
1 colher de manteiga
sal e pimenta-do-reino a gosto
salsinha ou cebolinha picada

MODO DE PREPARO

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

Numa panela grande, aqueça o azeite e coloque salsicha, 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 as ervilhas e o champignon.

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 a manteiga e a salsinha. Deixe a panela tampada por 3 minutos, misture e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36421-risoto-de-salsicha-com-ervilha.html>