

RISOTO MILANÊS COM AMÊndoas FLAMBADAS

INGREDIENTES

200 g de arroz arbóreo (próprio para risoto)

1 litro de água fervente

1 colher (sopa) de mistura triturada de cebola com alho

1/2 copo (americano) de vinho branco para culinária

2 colheres (sopa) de manteiga (eu uso da marca Amélia que é manteiga e margarina)

2 colheres (sopa) de queijo parmesão

2 colheres (sopa) de queijo Estepe cortado em cubinhos

1/2 colher (sopa) de açafrão em pó

1/2 colher (sopa) e curry em pó

1 pera ralada em ralador grosso

1 copo (americano) de amêndoas

3 colheres de mel

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a água e reserve, mantendo-a quente.

Em uma panela em fogo médio adicione o arroz, 1 colher de manteiga, a mistura de alho com cebola, a pera ralada, o curry e o açafrão.

Dê uma fritadinha de leve no arroz e despeje a água fervente, misture bem até começar a borbulhar, deixe semi-tampado e mexa a cada 3 minutos.

Enquanto isso, em uma frigideira, adicione as amêndoas e 1 colher de manteiga e doure. Fará uma espuminha, é normal.

Assim que o arroz começar a sugar toda a água, adicione as amêndoas douradas e as colheres de mel.

Experimente um pouquinho para ver se precisa salgar.

Quando a água acabar e o arroz ficar cremoso, adicione o queijo parmesão e o estepe, desligue a panela, mexa um pouco e tampe-a por 3 minutos.

Sirva em seguida. Estará cremoso, com um sabor único e crocante!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36468-risoto-milanes-com-amendoas-flambadas.html>