

RISOTO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

250 g de peito de frango cortado em cubos

50 g de bacon picado

100 g de linguiça calabresa cortada em rodelas ou picada

1 xícara de arroz arbóreo

60 ml de vinho branco seco ou vinagre de maçã

1 tablete de caldo de galinha dissolvido em 500 ml de água

sal e pimenta-do-reino a gosto

50 g de manteiga

1 xícara de queijo muçarela picado

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela de pressão e frite a cebola e o alho

Adicione o arroz e misture tudo

Por último, coloque o caldo de galinha, misture e feche a panela

Abre a panela após tirar do fogo, adicione a manteiga e mexa até dissolver por completo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3659-risoto-na-panela-de-pressao.html>