

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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