

RISOTO DE ALHO-PORÓ COM CALABRESA E BACON

INGREDIENTES

3 copos de arroz arbóreo
1 xícara de chá de alho poró
1 calabresa
1 pedaço de bacon
2 caldos de galinha
2 colheres de sopa de azeite
1/2 xícara de chá de vinho tinto seco

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva 2 litros de água junto com o caldo de galinha (reserve).

Frite a calabresa e o bacon em pedaços (reserve).

Em outra panela coloque o azeite e refogue o alho, depois jogue o arroz e acrescente o vinho até que este evapore.

Adicione a água em reserva aos poucos até que esteja a seu gosto.

Desligue o fogo e finalize com a calabresa e o bacon.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41435-risoto-de-alho-poro-com-calabresa-e-bacon.html>