

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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