RISOTO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 cebola grande picada

1 dente de alho picado

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

400 g de carne moída

2 xícaras de arroz agulinha sem lavar ou arbóreo

1 xícara (chá) de vinho branco seco

2 cubos de caldo de costela

1 lata de milho escorrido

2 colheres (sopa) de salsinha picada

3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

4 xícaras (chá) de água

30 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, derreta a manteiga

Acrescente a cebola picada e o alho e deixe fritar por uns minutos

Acrescente a carne moída e deixe fritar até dourar

Acrescente a cebolinha e a salsinha picada

Junte o arroz e deixe fritar por uns minutos

Junte o milho verde e deixe cozinhar um pouco

Acrescente o vinho branco e deixe que o mesmo incorpore ao arroz

Aqueça a água e dissolva os caldos de carne

Adicione este caldo aos poucos ao arroz e vá mexendo com uma colher de pau

Deixe cozinhar até que o arroz fique

Polvilhe com o queijo parmesão ralado e sirva em seguida

Se quiser, polvilhe salsinha picada sobre o risoto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4182-risoto-de-carne-moida.html