

# 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 agulhinha 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>