

RISOTO DE CALABRESA A CERVEJA

INGREDIENTES

1 litro de cerveja clara
4 xícaras de arroz arbóreo
2 linguiças de calabresa picadas
200 g de azeitona verde picadas
1 punhado de manjericao
1 litro de caldo de carne
3 colheres de sobremesa de manteiga
1 cebola picada
150 g de queijo parmesao ralado
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Fritr a calabresa e reserve.

Refoque a cebola picada em 2 colheres de sobremesa de manteiga.

Adicione o arroz e acrescente 1 copo de cerveja.

Ao cozinhar o arroz adicione a cerveja restante, conforme o caldo do arroz for secando na panela.

Quando acabar a cerveja continue adicionando o caldo de carne até completar o cozimento do arroz, deixando-o al dente.

Adicione a calabresa, a azeitona, o manjeriço, a pimenta-do-reino e sal a gosto.

Apague o fogo e adicione o queijo ralado e uma colher de sobremesa de manteiga gelada.

Sirva imediatamente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43603-risoto-de-calabresa-a-cerveja.html>