RISOTO ITALIANO COM ISCAS DE FILÉ

INGREDIENTES

500 g de arroz arbóreo ou Carnaroli

500 g de filé (ou alguma carne macia de sua preferência) cortado em iscas

4 tomates pelados e sem sementes cortados fininho

1 cebola grande cortada fininha

50 g de manteiga

40 g de queijo parmesão ralado (preferencialmente na hora)

200 ml de vinho tinto

2 tabletes de caldo de carne diluídos em 1 litro de água quente

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue bem a cebola em 25 gramas de manteiga.

Misture a carne e refogue mais até dourar, juntando após o tomate.

Deixe refogar até desmanchar o tomate.

Adicione o arroz e o vinho e mexa sem parar, adicionando o caldo de carne quando estiver secando, sempre mexendo e hidratando quando necessário.

Adicione o sal e pimenta a gosto.

Mexendo sempre, vá provando o arroz. Ele estará pronto quando estiver "al dente", ou seja, macio por fora e firme no centro.

Quando pronto, desligue o fogo e acrescente o restante da manteiga e o queijo ralado e mexa até que os dois se misturem bem ao arroz.

Sirva em pratos aquecidos previamente com água quente.

Se for de seu gosto, acrescente individualmente salsinha e cebolinha picadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45349-risoto-italiano-com-iscas-de-file.html