RISOTO URBANO DE TOMATE SECO COM RÚCULA

INGREDIENTES

500g de arroz arbório Urbano

200g de manteiga

10 xícaras de caldo de legumes (2 litros)

100g de tomate seco

50g de rúcula

¼ de xícara (chá) de cebola picada (37 g)

1 xícara de vinho tinto seco

100g de queijo parmesão

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o caldo de legumes para esquentar em uma panela grande, mantenha o caldo aquecido. Em outra panela em fogo médio, coloque metade da manteiga e refogue toda a cebola. Adicione o arroz Urbano arbório, refogue por um minuto, coloque o vinho tinto seco, misture e deixe ferver até que todo líquido tenha sido absorvido. Coloque uma xícara do caldo de galinha, o sal e cozinhe, misture bem, sempre em fogo alto. Quando o caldo se misturar ao arroz, adicione mais uma xícara do caldo, repita este procedimento até adicionar todo o caldo e arroz ficar macio, porém al dente. Após acrescente os tomates secos, mexa e experimente o arroz, se necessário adicione mais sal, cozinhe por mais 5 minutos, desligue e acrescente o restante da manteiga, o queijo parmesão e mexa até incorporar. Finalize com a rúcula picada. Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48024-risoto-urbano-de-tomate-seco-com-rucula.html