

# 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 acrescentar os tomates secos, mexa e experimente o arroz, se necessário adicione mais sal, cozinhe por mais 5 minutos, desligue e acrescentar 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>