RISOTO A CARRETEIRO COM ABÓBORA

INGREDIENTES

1 kg de carne seca (charque, de sol)

1 kg abóbora picada

3 cebolas picadas

5 dentes de alho picados

5 tomates maduros sem pele picados

1 maço cheiro verde

3 folhas de louro

3 pimentas malaguetas (opcional)

4 xícaras de arroz arbóreo

1 cálice de vinho branco

3 colheres de óleo de coco

3 colheres de azeite de oliva

100 g parmesão ralado

1 colher de páprica

1 pitada de pimenta vermelha

MODO DE PREPARO

Deixe a carne de molho em água da noite para o dia, troque a água várias vezes.

Em uma panela de pressão frite em azeite de oliva a carne seca picada em cubos e a pimenta (opcional).

Coloque as folhas de louro, 2 litros de água e cozinhe por 45 minutos na pressão.

Espere esfriar, retire a carne e desfie. Reserve o caldo.

Em uma panela frite em azeite de oliva a cebola, o tomate, até desmanchar.

Tempere com sal, páprica e pimenta vermelha.

Junte a abóbora e cozinhe com água suficiente para não queimar, até ficar macia, sem desmanchar. Reserve.

Em uma panela (tipo paelleira é ideal) coloque o óleo de coco e frite o alho.

Junte o arroz e o sal, coloque o cálice de vinho e mexa sempre, com uma colher de pau.

Junte o caldo de cozimento da carne aos poucos, não pare de mexer.

Quando estiver quase no ponto, junte a carne e a abóbora, incorpore totalmente.

Finalize com o cheiro verde e polvilhe com parmesão ralado.

Para acompanhar, batata palha e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48339-risoto-a-carreteiro-com-abobora.html