RISOTO COCHON

INGREDIENTES

Uma xícara de Arroz

Bife de Lombo de Porco

1/2 cebola picada

3 dentes de alhos triturado c/ sal

2 colheres de azeite grego

2 colheres de sopa de margarina

1 taça de vinho branco seco

200g de azeitona picada

200g de tomate cereja picada

2 tabletes de caldo de bacon

1 e 1/2 litro de água

Pimenta do reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o bife de lombo de porco em cubos e tempere com sal a gosto e passe na panela até dourar e reserve.

Numa panela faça o caldo colocando a água, ferva e dissolva os 2 tabletes de caldo de bacon, e reserve.

Em uma panela coloque a 1 colher margarina, a cebola picada, o azeite grego e o alho picado e deixe dourar e até a cebola ficar transparente.

Frite o arroz e após 5 minutos adicione a taça de vinho branco seco.

Mexa sempre até que o vinho evapore.

Acrescente as azeitonas picadas e uma concha do caldo de bacon que foi reservado e continue mexendo e acrescentando concha a conha durante 15 a 20 minutos até que o arroz esteja cozido.

Após o cozimento acrescente o tomate cereja picado e pimenta-do-reino.

Finalmente coloque os cubos de bife de lombo já passado na panela e a ultima concha de caldo de bacon e deixe cozinhar mais 5 minutos.

Põe a ultima colher de manteiga misturando para que dê cremosidade e brilho ao risoto.

Sirva com uma folha de manjericão acima do prato e bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48813-risoto-cochon.html