ARROZ COM BETERRABAS

INGREDIENTES

4 beterrabas pequenas

2 colheres sopa de manteiga

1 cebola pequena picada

2 dentes de alho picadinho

4 xícaras de arroz já cozido

1 xícara de vinho branco

1 copo de caldo de legumes

2 colheres de creme de leite

1/2 xícara de parmesão ralado

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue as beterrabas, corte ao meio tempere com sal pimenta e azeite, feche embrulhe tudo no papel alumínio bem fechadinho e leve para assar por 40 minutos 200ºC. Retire espere esfriar retire a pele da beterraba e pique em pequenos cubinhos. Reserve.

Em uma panela derreta a manteiga, acrescente a cebola e o alho e refogue, acrescente a beterraba reservada misture, e vá colocando o arroz sempre misturando para não queimar, coloque o vinho branco mecha bem, e o caldo de legumes.

Deixe cozinhando até que o caldo "seque". Ao final coloque o creme de leite, mecha e desligue o fogo. Acrescente o parmesão e mecha bem. Acerte o sal se necessário (normalmente não é preciso). Sirva com tirar de parmesão ralado, ou com gorgonzola também fica ótimo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49620-arroz-com-beterrabas.html