RISOTO DE PRESUNTO DE PARMA COM ASPARGOS E MOLHO DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

PARA O RISOTO:

Para o Risoto:700 gramas de arroz arboreo

6 fatias de Presunto Serrano semi grossa

18 aspargos frescos e retirados a pele

50g de manteiga com sal

2 cebolas picadas

1 copo de vinho branco seco

11/2 xicara de parmesão

CALDO (PARA O COZIMENTO DO RISOTO):

Caldo (para o cozimento do risoto):2 litro de água

2 caldos de legumes

MOLHO PARA ASPARGOS À PARTE:

Molho para aspargos à parte:50 g de espinafre

25 g de manteiga

1 copo grande de agua com gas

suco de 1 limão

sal

pimenta

MODO DE PREPARO

MOLHO DE ESPINAFRE:

Molho de espinafre:Em um mixer, triture o espinafre com um pouco de água natural.

Derreta a manteiga, e refogue o espinafre em fogo brando/medio até que vire um caldo grosso e bem escuro. Coloque no copo de água com gás o suco de limão e mexa, e coloque aos poucos no espinafre.

Tempere com sal e pimenta a gosto e reserve.

CALDO:

Caldo:Em uma panela coloque a agua e os dois caldos de legume para ferver em fogo brando.

RISOTO:

Risoto:Comece fatiando o presunto em tiras, reserve.

Refogue a cebola picadinha na manteiga em fogo brando. Quando dourar coloque o arroz, sem lavar, continue mexendo e refogando.

Quando estiver douradinho, coloque o copo de vinho branco seco. Deixe evaporar sempre mexendo.

Coloque a primeira concha de caldo de legumes, sempre mexendo e refogando o arroz.

Faça todo esse processo até que o caldo se acabe, lembrando que o arroz tende a ficar cozido por fora e durinho por dentro (experimente de vez em quando pra nao depassar o cozimento).

Coloque então o presunto, uma colher de manteiga e o parmesão.

Cozinhe por 2 e meio minutos no micro-ondas os aspargos inteiros (sem cortar o talo embaixo) com um pouco de agua e cubra com plastico filme, e faça furos no plástico.

Sirva o risotto, enfeite ao redor com 3 aspargos por pessoa (agora cortados o talo embaixo em 3 cm) esquente o molho de espinafre e coe por cima dos aspargos.

Sirva com vinho tinto seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52151-risoto-de-presunto-de-parma-com-aspargos-e-molho-de-espinafre.html