

# 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  
1 1/2 xícara 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 espargos 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 espargos por pessoa (agora cortados o talo embaixo em 3 cm) esquente o molho de espinafre e coe por cima dos espargos.

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-espargos-e-molho-de-espinafre.html>