

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 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 água 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 não passar 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 água e cubra com plástico 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) esquentado 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>