RISOTO MILANÊS COM CÚRCUMA E SALSICHA

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola picada

1 colher (sopa) de sopa de cúrcuma

1 xícara (chá) de arroz carnaroli

1 xícara (chá) de vinho branco (200 ml)

1 tablete de caldo de galinha

1 embalagem de salsicha de frango em cubinhos

1 xícara (chá) de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela ou frigideira de fundo largo e bordas altas aqueça metade da manteiga em fogo baixo e refogue a cebola até que ela fique transparente.

Junte a cúrcuma e mexa por alguns instantes.

Acrescente o arroz, refogue-o por 2 minutos e junte o vinho. Deixe que o álcool evapore e, aos poucos, despeje o caldo dissolvido em 3 xícaras (chá) de água quente, mexendo sempre, até que os grãos estejam al dente.

Quando despejar a última xícara de caldo, misture a salsicha para aquecer. Acrescente o parmesão, a manteiga restante, misture e sirva imediatamente.

Dica: Se achar necessário, acrescente mais um pouco de água quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55420-risoto-milanes-com-curcuma-e-salsicha.html