

RISOTO TOSCANO COM RISONE DA ABIMA

INGREDIENTES

- 250 g de risone cozido al dente
- 2 colheres das de sobremesa de azeite
- 1 colher das de chá de alho amassado
- ½ xícara das de chá de cebola cortada em cubinhos
- 1 colher das de sopa de bacon cortado em cubinhos
- 200 g de linguiça calabresa curada, sem pele, fatiada e escaldada
- 3 colheres das de sopa de vinho tinto seco
- 2 tomates grandes pelados, sem sementes e cortados em cubinhos
- 1 colher das de café de caldo de carne em pó
- 100 ml de água
- ½ xícara das de chá de ervilhas frescas escaldadas
- 1 colher das de sopa de cream cheese
- 1 colher das de sopa de creme de leite fresco ou UHT
- 2 colheres das de sopa de queijo parmesão ralado fino
- 1 colher das de sopa de manteiga gelada bem picada
- 3 colheres das de sopa de salsa fresca bem picada ou a gosto
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira funda, aqueça o azeite e refogue o alho, a cebola, o bacon e a linguiça.

Acrescente o vinho e deixe em fogo alto até evaporar. Junte os tomates, o caldo de carne, a água, as ervilhas, o cream cheese, o creme de leite e o risone. Acrescente os temperos e cozinhe por 3 minutos. Por último, desligue o fogo e agregue aos poucos a manteiga gelada e o parmesão, misturando delicadamente. Deixe o risoto abafado por 2 minutos, salpique com a salsa e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55951-risoto-toscano-com-risone-da-abima.html>