# RISOTO DE QUEIJO E CACHAÇA COM BISTECA À PIMENTA LIMÃO

## INGREDIENTES

4 xícaras de arroz arbóreo

200 g de queijo minas curado tipo imperial

1/2 cebola branca ou amarela

1/2 tablete de caldo de carne

3/4 de xícara de cachaça ouro

500 ml de água

50 g de queijo parmesão ralado

3 colheres de sopa de manteiga

Bisteca Suína (1 peça por porção)

Sal rosa do himalaia (grosso)

Tempero de pimenta limão

Pimenta do reino

Salsa (desidratada ou fresca)

## MODO DE PREPARO

Pique a cebola em pedaços bem pequenos e cozinhe na manteiga, em fogo baixo, até que comece a dourar

Adicione o arroz arbóreo, mexendo sempre, até que ele tome uma coloração levemente dourada

Adicione então a cachaça e espere até que seque

Enquanto isso, ferva a água, junto com o caldo de carne (use apenas meio tablete para que não fique salgado, pois o queijo é que dá o tempero)

Continue adiconando água até que o arroz esteja al dente

Adicione o queijo imperial, queijo parmesão e a salsa

Deixe descansar antes de servir

Tempere as bistecas logo antes de começar a fazer o risoto ( Para que não fique muito salgada) com o sal rosa e a pimenta limão, dos dois lados

Após o preparo do Risoto, retire os cristais de sal da carne e grelhe em uma frigideira bem quente, individualmente

Dica

Retire a carne do fogo, adicione pimenta do reino

Monte o prato conforme a preferência e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6662-risoto-de-queijo-e-cachaca-com-bisteca-a-pimenta-limao.html