

RISOTO DE GOIABADA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz arbóreo

1 cebola grande bem picada

1 dente de alho picado

1 xícara (chá) de vinho branco seco

1 litro de caldo de vegetais aquecido

2 colheres (sopa) de azeite

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

150 g de goiabada cortada em cubos pequenos

Salsinha picada a gosto

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o azeite e a manteiga e deixe aquecer

Adicione a cebola picada e o dente de alho e refogue sem deixar dourar

Acrescente o arroz e o vinho e vá mexendo até quase secar o líquido

Aos pouco vá acrescentando o caldo e vá mexendo

Deixe cozinhar por uns 20 minutos

Tempere com sal e pimenta a gosto e verifique o ponto do arroz, que deve estar al dente

Finalize com o queijo parmesão ralado, a salsinha picada e a goiabada cortada em cubinhos

Mexa bem e deixe cozinhar por mais uns 2 minutos

Retire do fogo e sirva em seguida acompanhado de uma boa carne de porco ou gado e uma salada verde

Sirva acompanhado de uma boa carne de porco ou gado e uma salada verde

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/6837-risoto-de-goiabada.html>