RISOTO DE PERNIL SUÍNO COM VINHO ROSÉ

INGREDIENTES

500 g de pernil suíno cortado em tiras

1 cebola grande em pedacinhos

5 dentes de alho picado

1 xícara (chá) de azeite

375 ml de vinho rosé seco

3 xícaras (chá) de arroz arbóreo

1 vidro de champignon fatiado

1 vidro de alcaparras

1 lata de tomate pelado

200 g de parmesão ralado

1 maço de salsinha picado

1 maço de cebolinha picado

80 g de alho poró picado

2 tabletes de caldo de carne

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma risoteira (panela grande) coloque o azeite e deixe aquecer

Acrescente o alho e deixe fritar

Acrescente a cebola e deixe fritar

Acrescente a cebolinha, salsinha e alho poró

Após refogar os ingredientes acima, coloque o arroz cru, o pernil suíno, sal e o vinho rosé

Mexa até o vinho secar

Acrescente água morna com o caldo de carne aos poucos, até que o arroz esteja cozido

Quando arroz estiver al dente, coloque o champignon, a alcaparra e o queijo parmesão ralado

Mexa por mais 3 minutos e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6924-risoto-de-pernil-suino-com-vinho-rose.html