

# RISOTO DE SALMÃO DEFUMADO

## INGREDIENTES

- 1/2 cebola roxa picada em cubos pequenos
- 100 g de salmão defumado cortado em tiras
- 1 xícara de arroz arbóreo
- 1,5 litro de água
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- queijo parmesão ralado e pimenta-do-reino a gosto
- 1/4 de xícara de vinho branco

## MODO DE PREPARO

- Ferva a água com os tabletes de caldo de galinha e deixe em fogo baixo
- Acrescente o arroz e refogue por 3 minutos em fogo médio
- Coloque 2 conchas do caldo de galinha
- Repita esta operação sempre de 2 em 2 conchas até completar 10 conchas
- Desligue o fogo, acrescente a manteiga e a pimenta
- Pode servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7610-risoto-de-salmaa-defumado.html>