# 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 conhas até completar 10 conchas

Desligue o fogo, acrescente a manteiga e a pimenta

Pode servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7610-risoto-de-salmao-defumado.html