

# 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>