RISOTO DO BABBO COM CUPIM

INGREDIENTES

1 peça de cupim

2 copos de arroz

200 g de creme de leite

200 g de requeijão

50 g de amêndoa natural

1/2 talo de alho poró

1 cebola

3 dentes de alho

2 colheres (sopa) de açafrão

2 colheres (café) de curry

cebolinha

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Leve a pressão por 1 hora e 30 minutos com 1 dente de alho amassado, sal e pimenta a gosto

Retire da pressão e desfie 100 g (reserve)

O restante do cupim, fatie em pedaços e reduza na água do cozimento

Quando estiver quase sem água (bem dourada), acrescente a cebola, os dentes de alho fatiados, a cebolinha picada e refogue mais um pouco

Desligue e deixe a panela tampada

Triture a amêndoa e reserve

Prepare o arroz normalmente (arroz comum fica mais macio)

Após preparado, deixe bem solto e acrescente o açafrão, o curry e a amêndoa triturada (mexa bem)

Em seguida acrescente o cupim desfiado e o alho poró fatiado (mexa bem)

Por fim acrescente o creme de leite e o requeijão e mexa tudo até finalizar a mistura

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7672-risoto-do-babbo-com-cupim.html