ARROZ NEGRO ESPETACULAR

INGREDIENTES

500 g de arroz negro

alho a gosto

cebola a gosto

3 colheres de óleo para refogar

sal a gosto

2 caldos de carne

60 g de queijo gorgonzola

1 xícara (chá) de vinho tinto

200 g de bacon picado

3 colheres de creme de leite

sal ou temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe na pressão o arroz negro com o dobro de água e um pouco de sal (1 colher pequena)

Reserve o arroz em um escorredor

Refogue o alho com o óleo, o bacon e a cebola nessa mesma sequência

Acrescente o arroz negro e refogue com o caldo de carne e meio copo de água

Quando estiver suave de sal incorpore o gorgonzola e o creme de leite sempre mexendo

Prove e deixe com uma textura de risoto, não muito úmido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7751-arroz-negro-espetacular.html