

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7751-arroz-negro-espeticular.html>