

RISOTO RED VELVET

INGREDIENTES

1 kg de arroz arbóreo
1 litro de água
1 tablete de caldo sabor carne ou frango
1 colher de manteiga
1 cebola grande
200 g de parmesão ralado
1 beterraba grande
150 ml de vinho branco
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga junto com a cebola até dourar, não muito para não queimar

Acrescente o arroz arbóreo e mexa até misturar tudo

Acrescente a água com o caldo a seu gosto aos poucos até cozinhar devagar

Logo em seguida, acrescente o vinho branco e deixe até evaporar

Coloque o sal a gosto

Assim que o arroz estiver cozido, acrescente o parmesão ralado

Em seguida, bata a beterraba e coe seu suco

Acrescentar ao risoto, mexa mais um pouco somente para misturar o suco da beterraba

Por fim, coloque um camarão sobre o risoto, ou algum enfeite comestível a seu gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8861-risoto-red-velvet.html>