RISOTO BRASILEIRINHO

INGREDIENTES

1 xicara de arroz arbóreo

1 cebola média picada

1 linguiça calabresa defumada cortada em rodelas

10 folhas de couve cortadas bem fininhas

1 1/2 litro de caldo de feijão

farofa pronta a gosto

laranja a gosto

1 taça generosa de vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Em uma panela larga e antiaderente coloque um fio de azeite e refogue a cebola

Coloque a calabresa e deixe fritar por alguns minutos; reserve

Na mesma panela coloque mais um pouco da cebola e refogue a couve até ficar macia e com o verde bem brilhante

Na mesma panela coloque mais um fio de azeite e depois o arroz cru; frite por 1 minuto

Logo em seguida, despeje o vinho branco e mexa para reduzir e evaporar o álcool

Logo em seguida, comece a acrescentar o caldo de feijão aos poucos e mexa para o arroz arbóreo ir soltando o amido; o caldo pode estar em uma panela ao lado e sendo mantido quente durante todo o preparo

Acrescente aos poucos, concha por concha até perceber que o arroz ficou al dente

Quando o arroz estiver pronto, sirva em um prato branco e decore com as calabresas por cima para dar altura ao prato e depois coloque a couve ao lado

Para complementar, acrescente um pouco de farofa e uns dois gomos de laranja descascada

Os italianos chamam de

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10720-risoto-brasileirinho.html