RISOTO À CARBONARA

INGREDIENTES

1 1/2 xícara de arroz para risoto

200 g de bacon cortado em cubos pequenos

750 ml de caldo de legumes (ou 1 tablete de caldo de legumes dissolvido em 750 ml de água fervente)

250 ml de vinho branco seco

3 gemas

150 g de parmesão ralado

1 cebola cortada em pedaços pequenos

3 dentes de alho amassados

1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Frite o bacon em cubinhos e reserve

Paralelamente ao preparo do bacon, prepare o caldo de legumes, pois ele deve estar bem quente na hora do preparo do arroz

Após fritar o bacon e preparar o caldo, refogue a cebola e o alho no azeite (dica

Frite o arroz no refogado por aproximadamente 3

Acrescente o vinho e mexa até que evapore quase que totalmente

Acrescente o caldo de legumes aos poucos (2 em 2 conchas), mexendo sempre até quase evaporar totalmente

Quando o caldo estiver acabando, prove o arroz para verificar sua consistência; o ponto do arroz de risoto é

Quando acrescentar o resto do caldo, adicione o bacon e metade do parmesão e continue mexendo

Quando o arroz estiver no ponto, desligue o fogo

Em uma tigela, bata as gemas e acrescente o resto do parmesão

Acrescente a mistura (gema

Sirva quente

Reserve um pouco do bacon para finalizar/enfeitar o prato

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11512-risoto-a-carbonara.html