RISOTO DE QUEIJO E CACHAÇA COM BISTECA À PIMENTA LIMÃO

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz arbóreo

200 g de queijo minas curado tipo imperial

1/2 cebola branca ou amarela

1/2 tablete de caldo de carne

3/4 de xícara de cachaça ouro

500 ml de água

50 g de queijo parmesão ralado

3 colheres de sopa de manteiga

Bisteca Suína (1 peça por porção)

Sal rosa do himalaia (grosso)

Tempero de pimenta limão

Pimenta do reino

Salsa (desidratada ou fresca)

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em pedaços bem pequenos e cozinhe na manteiga, em fogo baixo, até que comece a dourar

Adicione o arroz arbóreo, mexendo sempre, até que ele tome uma coloração levemente dourada

Adicione então a cachaça e espere até que seque

Enquanto isso, ferva a água, junto com o caldo de carne (use apenas meio tablete para que não fique salgado, pois o queijo é que dá o tempero)

Continue adiconando água até que o arroz esteja al dente

Adicione o queijo imperial, queijo parmesão e a salsa

Deixe descansar antes de servir

Tempere as bistecas logo antes de começar a fazer o risoto (Para que não fique muito salgada) com o sal rosa e a pimenta limão, dos dois lados

Após o preparo do Risoto, retire os cristais de sal da carne e grelhe em uma frigideira bem quente, individualmente

Dica

Retire a carne do fogo, adicione pimenta do reino

Monte o prato conforme a preferência e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6662-risoto-de-queijo-e-cachaca-com-bisteca-a-pimenta-limao.html