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 cozinha 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8861-risoto-red-velvet.html