

# RISOTO DE LINGUIÇA COM CERVEJA PRETA

## INGREDIENTES

- 4 gomos de linguiça toscana
- 1 xícara de arroz arbóreo
- 1/2 garrafa de cerveja malzibier
- 1 cebola
- 2 colheres de manteiga
- 1 xícara de parmesão ralado
- 1 caldo de legumes dissolvido em 1 1/2 litro de água fervente
- cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Retire a carne da linguiça de dentro da pele e pique em pedaços

Frite

Adicione a cebola picada e refogue

Adicione o arroz, mexa bem

Adicione a cerveja e deixe evaporar

Depois de evaporar, adicione o caldo de legumes na água quente aos poucos e sempre mexendo até cozinhar

Depois que o arroz estiver cozido e sem liquido, desligue o fogo, adicione a manteiga e o parmesão; mexa bastante para ficar bem cremoso

Adicione cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11617-risoto-de-linguica-com-cerveja-preta.html>