

RISOTO DE LINGUIÇA E TOMATE SECO

INGREDIENTES

1/2 linguiça patê/blumenau (200g)
100 ml de vinho branco
200 g de arroz arbóreo
1/2 cebola média
1 dente de alho grande
50 g de parmesão ralado na hora
8 tomates secos em conserva cortados em pedaços médios
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
30 g manteiga
20 g salsão picado
1/2 pacote de caldo de legumes
1 cebola
1 cenoura
orégano seco
cebolinha verde seca
tomilho seco
manjeriço fresco
alho e sal
caldo de frango/linguiça
pimenta-do-reino preta

MODO DE PREPARO

Em fogo médio, frite a metade da cebola e o alho no azeite de oliva

Coloque o vinho branco e deixe evaporar todo

Acerte o caldo com o alho e sal

Passando por uma peneira, coloque o caldo até cobrir levemente o arroz, deixe ir evaporando em fogo baixo sempre mantendo todo o arroz coberto

Em uma panela separada, frite a linguiça e adicione os tomates secos

Por cima, coloque o parmesão ralado, a pimenta

<https://areceitadavez.com.br/receita/3351-risoto-de-linguica-e-tomate-seco.html>