

# 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>