

RISOTO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

- 1 cebola grande picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 400 g de carne moída
- 2 xícaras de arroz agulhinha sem lavar ou arbóreo
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 2 cubos de caldo de costela
- 1 lata de milho escorrido
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
- 4 xícaras (chá) de água
- 30 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

- Em uma panela funda, derreta a manteiga
- Acrescente a cebola picada e o alho e deixe fritar por uns minutos
- Acrescente a carne moída e deixe fritar até dourar
- Acrescente a cebolinha e a salsinha picada
- Junte o arroz e deixe fritar por uns minutos
- Junte o milho verde e deixe cozinhar um pouco
- Acrescente o vinho branco e deixe que o mesmo incorpore ao arroz
- Aqueça a água e dissolva os caldos de carne
- Adicione este caldo aos poucos ao arroz e vá mexendo com uma colher de pau
- Deixe cozinhar até que o arroz fique
- Polvilhe com o queijo parmesão ralado e sirva em seguida
- Se quiser, polvilhe salsinha picada sobre o risoto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4182-risoto-de-carne-moida.html>