

RISOTTO COM BRÓCOLIS E BACON

INGREDIENTES

1 maço de brócolis (500 g)
2 l de água com sal a gosto
1 cebola média picada
200 g de arroz para risoto (sem lavar)
1/2 copo de vinho branco seco
50 g de manteiga
100 g de queijo ralado
100 g de bacon picado
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
pitada de noz-moscada
cebolinha picada para salpicar

MODO DE PREPARO

Corte o brócolis e coloque até os talos para cozinhar

Quando cozidos retire os brócolis da água (preserve a água) e corte somente a parte verde do brócolis bem picadinho

Reserve o talo e triture no processador

Deixe a panela da água com o fogo baixo aceso pois usará esta água para fazer o risoto

Acrescente o brocolis picado e o talo triturado, sempre mexendo

Va mexendo e acrescentando 2 conchas da água fervente (água do brócolis) cada vez que a água vai secando na panela

Numa panela a parte frite o bacon e reserve

Acrescente os temperos (noz

Coloque a água aos poucos até o arroz ficar cozido

Quando o arroz ficar cozido, desligue o fogo e acrescente a manteiga, o queijo ralado e o bacon

Salpique a cebolinha picada por cima e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5117-risotto-com-brocolis-e-bacon.html>