

RISOTO DE ARROZ COM CALABRESA E VINHO TINTO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz
- 1 calabresa picada
- 1/2 xícara de chá de vinho tinto suave
- 1 cebola média picada
- 1 tomate picado
- 2 ovos cozidos
- 2 caldos de carne ou frango
- Azeitonas a gosto
- 1 dente de alho
- 100g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de margarina
- Tempero verde (opcional)

MODO DE PREPARO

Frite a calabresa, acrescente a cebola picadinha e o alho e deixe

Acrescente o arroz lavado e mexa por uns 3 minutos

Acrescente o vinho tinto e mexa bem, até sair todo o álcool

Acrescente água fervente com os caldos Knorr e deixe cozinhar em fogo alto

Quando o arroz secar, abaixe o fogo e espere terminar de cozinhar

Depois do arroz cozido, acrescente o tomate picado, as azeitonas e o tempero verde

Unte uma travessa com margarina, acrescente o arroz, corte os ovos em rodelas, coloque por cima, polvilhe com o queijo e leve ao forno até o queijo derreter

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6631-risoto-de-arroz-com-calabresa-e-vinho-tinto.html>