

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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