

# RISOTO DE QUEIJO E CACHAÇA COM BISTECA À PIMENTA LIMÃO

## INGREDIENTES

4 xícaras de arroz arbóreo  
200 g de queijo minas curado tipo imperial  
1/2 cebola branca ou amarela  
1/2 tablete de caldo de carne  
3/4 de xícara de cachaça ouro  
500 ml de água  
50 g de queijo parmesão ralado  
3 colheres de sopa de manteiga  
Bisteca Suína (1 peça por porção)  
Sal rosa do himalaia (grosso)  
Tempero de pimenta limão  
Pimenta do reino  
Salsa (desidratada ou fresca)

## MODO DE PREPARO

Pique a cebola em pedaços bem pequenos e cozinhe na manteiga, em fogo baixo, até que comece a dourar  
Adicione o arroz arbóreo, mexendo sempre, até que ele tome uma coloração levemente dourada  
Adicione então a cachaça e espere até que seque  
Enquanto isso, ferva a água, junto com o caldo de carne (use apenas meio tablete para que não fique salgado, pois o queijo é que dá o tempero)  
Continue adicionando água até que o arroz esteja al dente  
Adicione o queijo imperial, queijo parmesão e a salsa  
Deixe descansar antes de servir  
Tempere as bistecas logo antes de começar a fazer o risoto ( Para que não fique muito salgada) com o sal rosa e a pimenta limão, dos dois lados  
Após o preparo do Risoto, retire os cristais de sal da carne e grelhe em uma frigideira bem quente, individualmente  
Dica  
Retire a carne do fogo, adicione pimenta do reino  
Monte o prato conforme a preferência e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6662-risoto-de-queijo-e-cachaca-com-bisteca-a-pimenta-limao.html>