

RISOTO DE GOIABADA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz arbóreo
- 1 cebola grande bem picada
- 1 dente de alho picado
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 litro de caldo de vegetais aquecido
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 150 g de goiabada costada em cubos pequenos
- Salsinha picada a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

- Em uma panela grande, coloque o azeite e a manteiga e deixe aquecer
- Adicione a cebola picada e o dente de alho e refogue sem deixar dourar
- Acrescente o arroz e o vinho e vá mexendo até quase secar o líquido
- Aos pouco vá acrescentando o caldo e vá mexendo
- Deixe cozinhar por uns 20 minutos
- Tempere com sal e pimenta a gosto e verifique o ponto do arroz, que deve estar al dente
- Finalize com o queijo parmesão ralado, a salsinha picada e a goiabada cortada em cubinhos
- Mexa bem e deixe cozinhar por mais uns 2 minutos
- Retire do fogo e sirva em seguida acompanhado de uma boa carne de porco ou gado e uma salada verde
- Sirva acompanhado de uma boa carne de porco ou gado e uma salada verde

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6837-risoto-de-goiabada.html>