

# RISOTO DE PERNIL SUÍNO COM VINHO ROSÉ

## INGREDIENTES

500 g de pernil suíno cortado em tiras  
1 cebola grande em pedacinhos  
5 dentes de alho picado  
1 xícara (chá) de azeite  
375 ml de vinho rosé seco  
3 xícaras (chá) de arroz arbóreo  
1 vidro de champignon fatiado  
1 vidro de alcaparras  
1 lata de tomate pelado  
200 g de parmesão ralado  
1 maço de salsinha picado  
1 maço de cebolinha picado  
80 g de alho poró picado  
2 tabletes de caldo de carne  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma risoteira (panela grande) coloque o azeite e deixe aquecer  
Acrescente o alho e deixe fritar  
Acrescente a cebola e deixe fritar  
Acrescente a cebolinha, salsinha e alho poró  
Após refogar os ingredientes acima, coloque o arroz cru, o pernil suíno, sal e o vinho rosé  
Mexe até o vinho secar  
Acrescente água morna com o caldo de carne aos poucos, até que o arroz esteja cozido  
Quando arroz estiver al dente, coloque o champignon, a alcaparra e o queijo parmesão ralado  
Mexe por mais 3 minutos e sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6924-risoto-de-pernil-suino-com-vinho-rose.html>