

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
Mexa 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
Mexa 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>