

# RISOTO RED VELVET

## INGREDIENTES

1 kg de arroz arbóreo  
1 litro de água  
1 tablete de caldo sabor carne ou frango  
1 colher de manteiga  
1 cebola grande  
200 g de parmesão ralado  
1 beterraba grande  
150 ml de vinho branco  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga junto com a cebola até dourar, não muito para não queimar  
Acrescente o arroz arbóreo e mexa até misturar tudo  
Acrescente a água com o caldo a seu gosto aos poucos até cozinhar devagar  
Logo em seguida, acrescente o vinho branco e deixe até evaporar  
Coloque o sal a gosto  
Assim que o arroz estiver cozido, acrescente o parmesão ralado  
Em seguida, bata a beterraba e coe seu suco  
Acrescentar ao risoto, mexa mais um pouco somente para misturar o suco da beterraba  
Por fim, coloque um camarão sobre o risoto, ou algum enfeite comestível a seu gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8861-risoto-red-velvet.html>