Risoto de Carne-Seca com Parmesão

www.receitasdafia.com/receitas/risoto-de-carne-seca-com-parmesao

Desfrute de um risoto irresistível de carne-seca com queijo parmesão, preparado em apenas 30 minutos! Permita-se saborear esta combinação perfeita de ingredientes que vai conquistar seu paladar em cada garfada.

30 min 2 porções

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de manteiga
- Azeite
- 1 cebola picada
- 1 xícara de chá de arroz arbóreo
- 1/2 xícara de chá de vinho branco
- 1 xícara de chá de carne seca dessalgada e desfiada
- 1,5 litros de caldo de legumes
- 1/2 colher de chá de açafrão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de salsinha picada

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o azeite e 1 colher de sopa de manteiga.
2. Refogue a cebola até ficar transparente.
3. Adicione o arroz e refogue por mais alguns minutos.
4. Despeje o vinho e deixe evaporar.
5. Acrescente a carne seca, misture bem e vá adicionando o caldo de legumes aos poucos, mexendo sempre.
6. Adicione o açafrão, o sal, a pimenta, o queijo parmesão e a salsinha. Misture bem.
7. Desligue o fogo, adicione a outra colher de sopa de manteiga e misture até incorporar.
8. Sirva imediatamente e desfrute desse delicioso risoto de carne-seca com queijo parmesão.