

# RISOTO DE CALABRESA E BACON

## INGREDIENTES

1 xícara de arroz arbóreo  
250 g de calabresa picada  
250 g de bacon picado  
50 ml de vinho branco seco  
1 colher (sopa) de manteiga  
2 sachês de caldo de bacon  
50g de queijo parmesão (opcional)  
manjerição a gosto  
cebola a gosto  
azeite  
alho a gosto  
1,5 litro de água

## MODO DE PREPARO

Deixe a água ferver e acrescente o caldo de bacon

Em outra panela, aqueça o azeite

Refogue o alho e a cebola

Acrescente o bacon e a calabresa e deixe dourar

Após isso acrescente o arroz arbóreo (sem lavar, e acrescente o manjerição se quiser), refogue rapidamente e acrescente o vinho

Deixe o álcool evaporar

Por fim, acrescente a água com caldo de bacon aos poucos e mexendo sempre

Acrescente mais caldo assim que for evaporando

Repita esse processo até que o arroz esteja macio

Por fim acrescente o queijo parmesão se quiser um risoto bem cremoso

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/117-risoto-de-calabresa-e-bacon.html>