

RISOTO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite
1/2 cebola picada
2 dentes de alho picados
250 g de peito de frango cortado em cubos
50 g de bacon picado
100 g de linguiça calabresa cortada em rodelas ou picada
1 xícara de arroz arbóreo
60 ml de vinho branco seco ou vinagre de maçã
1 tablete de caldo de galinha dissolvido em 500 ml de água
sal e pimenta-do-reino a gosto
50 g de manteiga
1 xícara de queijo muçarela picado

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela de pressão e frite a cebola e o alho
Adicione o arroz e misture tudo
Por último, coloque o caldo de galinha, misture e feche a panela
Abre a panela após tirar do fogo, adicione a manteiga e mexa até dissolver por completo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3659-risoto-na-panela-de-pressao.html>