

RISOTO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 cebola grande picada
1 dente de alho picado
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
400 g de carne moída
2 xícaras de arroz agulhinha sem lavar ou arbóreo
1 xícara (chá) de vinho branco seco
2 cubos de caldo de costela
1 lata de milho escorrido
2 colheres (sopa) de salsinha picada
3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
4 xícaras (chá) de água
30 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, derreta a manteiga
Acrescente a cebola picada e o alho e deixe fritar por uns minutos
Acrescente a carne moída e deixe fritar até dourar
Acrescente a cebolinha e a salsinha picada
Junte o arroz e deixe fritar por uns minutos
Junte o milho verde e deixe cozinhar um pouco
Acrescente o vinho branco e deixe que o mesmo incorpore ao arroz
Aqueça a água e dissolva os caldos de carne
Adicione este caldo aos poucos ao arroz e vá mexendo com uma colher de pau
Deixe cozinhar até que o arroz fique
Polvilhe com o queijo parmesão ralado e sirva em seguida
Se quiser, polvilhe salsinha picada sobre o risoto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4182-risoto-de-carne-moida.html>