

# RISOTO DE ARROZ COM CALABRESA E VINHO TINTO

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz  
1 calabresa picada  
1/2 xícara de chá de vinho tinto suave  
1 cebola média picada  
1 tomate picado  
2 ovos cozidos  
2 caldos de carne ou frango  
Azeitonas a gosto  
1 dente de alho  
100g de queijo parmesão ralado  
1 colher (sopa) de margarina  
Tempero verde (opcional)

## MODO DE PREPARO

Frite a calabresa, acrescente a cebola picadinha e o alho e deixe  
Acrescente o arroz lavado e mexa por uns 3 minutos  
Acrescente o vinho tinto e mexa bem, até sair todo o álcool  
Acrescente água fervente com os caldos Knorr e deixe cozinhar em fogo alto  
Quando o arroz secar, abaixe o fogo e espere terminar de cozinhar  
Depois do arroz cozido, acrescente o tomate picado, as azeitonas e o tempero verde  
Unte uma travessa com margarina, acrescente o arroz, corte os ovos em rodela, coloque por cima, polvilhe com o queijo e leve ao forno até o queijo derreter

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6631-risoto-de-arroz-com-calabresa-e-vinho-tinto.html>