

RISOTO DE QUEIJO E CACHAÇA COM BISTECA À PIMENTA LIMÃO

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz arbóreo
200 g de queijo minas curado tipo imperial
1/2 cebola branca ou amarela
1/2 tablete de caldo de carne
3/4 de xícara de cachaça ouro
500 ml de água
50 g de queijo parmesão ralado
3 colheres de sopa de manteiga
Bisteca Suína (1 peça por porção)
Sal rosa do himalaia (grosso)
Tempero de pimenta limão
Pimenta do reino
Salsa (desidratada ou fresca)

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em pedaços bem pequenos e cozinhe na manteiga, em fogo baixo, até que comece a dourar
Adicione o arroz arbóreo, mexendo sempre, até que ele tome uma coloração levemente dourada
Adicione então a cachaça e espere até que seque
Enquanto isso, ferva a água, junto com o caldo de carne (use apenas meio tablete para que não fique salgado, pois o queijo é que dá o tempero)
Continue adicionando água até que o arroz esteja al dente
Adicione o queijo imperial, queijo parmesão e a salsa
Deixe descansar antes de servir
Tempere as bistecas logo antes de começar a fazer o risoto (Para que não fique muito salgada) com o sal rosa e a pimenta limão, dos dois lados
Após o preparo do Risoto, retire os cristais de sal da carne e grelhe em uma frigideira bem quente, individualmente
Dica
Retire a carne do fogo, adicione pimenta do reino
Monte o prato conforme a preferência e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6662-risoto-de-queijo-e-cachaca-com-bisteca-a-pimenta-limao.html>