

RISOTO DE GOIABADA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz arbóreo
1 cebola grande bem picada
1 dente de alho picado
1 xícara (chá) de vinho branco seco
1 litro de caldo de vegetais aquecido
2 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
150 g de goiabada costada em cubos pequenos
Salsinha picada a gosto
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o azeite e a manteiga e deixe aquecer
Adicione a cebola picada e o dente de alho e refogue sem deixar dourar
Acrescente o arroz e o vinho e vá mexendo até quase secar o líquido
Aos pouco vá acrescentando o caldo e vá mexendo
Deixe cozinhar por uns 20 minutos
Tempere com sal e pimenta a gosto e verifique o ponto do arroz, que deve estar al dente
Finalize com o queijo parmesão ralado, a salsinha picada e a goiabada cortada em cubinhos
Mexe bem e deixe cozinhar por mais uns 2 minutos
Retire do fogo e sirva em seguida acompanhado de uma boa carne de porco ou gado e uma salada verde
Sirva acompanhado de uma boa carne de porco ou gado e uma salada verde

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6837-risoto-de-goiabada.html>