

RISOTO DE SALMÃO DEFUMADO

INGREDIENTES

1/2 cebola roxa picada em cubos pequenos
100 g de salmão defumado cortado em tiras
1 xícara de arroz arbóreo
1,5 litro de água
2 tabletes de caldo de galinha
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de manteiga
queijo parmesão ralado e pimenta-do-reino a gosto
1/4 de xícara de vinho branco

MODO DE PREPARO

Ferva a água com os tabletes de caldo de galinha e deixe em fogo baixo
Acrescente o arroz e refogue por 3 minutos em fogo médio
Coloque 2 conchas do caldo de galinha
Repita esta operação sempre de 2 em 2 conchas até completar 10 conchas
Desligue o fogo, acrescente a manteiga e a pimenta
Pode servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7610-risoto-de-salmaa-defumado.html>