

RISOTO RED VELVET

INGREDIENTES

1 kg de arroz arbóreo
1 litro de água
1 tablete de caldo sabor carne ou frango
1 colher de manteiga
1 cebola grande
200 g de parmesão ralado
1 beterraba grande
150 ml de vinho branco
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga junto com a cebola até dourar, não muito para não queimar
Acrescente o arroz arbóreo e mexa até misturar tudo
Acrescente a água com o caldo a seu gosto aos poucos até cozinhar devagar
Logo em seguida, acrescente o vinho branco e deixe até evaporar
Coloque o sal a gosto
Assim que o arroz estiver cozido, acrescente o parmesão ralado
Em seguida, bata a beterraba e coe seu suco
Acrescentar ao risoto, mexa mais um pouco somente para misturar o suco da beterraba
Por fim, coloque um camarão sobre o risoto, ou algum enfeite comestível a seu gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8861-risoto-red-velvet.html>