

Risotto de Carne Seca com Abóbora

Enviado por Redação
04-Mar-2011
Atualizado em 04-Mar-2011

Apresentamos aqui está receita oferecida pela Risotto Mix, rede o fast-food com mais de 40 casas espalhadas pelo Brasil. Seu cardápio oferece o melhor da culinária brasileira e internacional. A primeira Risotto Mix foi inaugurada em 2001.

Ingredientes:

250 gramas de arroz italiano cozido (150g para ½ porção)

50 gramas de carne seca (25g para ½ porção)

50 gramas de abóbora moranga cozida cortada em cubinhos 0,5cm (25g para ½ porção)

20 gramas de margarina (10g para ½ porção)

100ml de caldo brodo (50ml para ½ porção)

1 pitada de salsinha picada

60 gramas de parmesão (30g para ½ porção)

OBS: A carne seca deve ser porcionada separadamente da abóbora, pois não devem ser colocadas ao mesmo tempo no preparo do risotto.

Modo de preparo:

Em uma frigideira coloque o caldo brodo para aquecer.

Coloque o arroz italiano, a carne seca e mexa bem, sem amassar os grãos do arroz.

Coloque o queijo parmesão e a abóbora e mexa bem, cuidado para não desfazer os cubinhos da abóbora.

Por último, acrescente a margarina e a salsinha, misture e sirva.

As porções de Risotto deverão ser servidas em um pratinho oval, especial para a porção.