

RISOTTO DE CEBOLA ROXA

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

1 colher de sopa de azeite
1 cebola roxa picada
40g de fios de bacon ou
bacon cortado em cubinhos
140g de arroz para risotto
80 ml de vinho branco
420 ml de caldo natural de legumes
1 colher de sopa de manteiga
Queijo parmesão
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 1.50 € | Custo por pessoa: 0.50 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/risotto-cebola-roxa-40568/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume o azeite e a cebola. Mexa e deixe refogar sem deixar alourar. Junte o bacon e salteie um pouco.
2. Adicione o arroz. Tempere com sal e pimenta. Mexa e deixe aquecer bem. Junte o vinho branco. Misture e deixe evaporar. Aos poucos e enquanto o arroz coze, adicione o caldo. Mexa bem entre cada adição. Deixe o arroz cozer aproximadamente 20 minutos.
3. Quando o arroz estiver cozido, junte a manteiga e aproximadamente 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado na hora. Mexa muito bem até que tudo fique bem ligado. Retire e sirva de imediato. Pode utilizar este risotto para acompanhar pratos de carne. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!