

Risoto de linguiça com pinhão

Receita para aquecer esse inverno! Risotinho delicioso!



Ingredientes:

- 2 tabletes de caldo de legumes;
- 2 colheres de cebola;
- 2 colheres de azeite;
- 2 cebolas picadas;
- 1 taca de vinho branco;
- 3 xícaras de arroz arbóreo;
- 2 linguiça Blumenau descascada e picada;
- 1/2 quilo de pinhão cozido e picadinho.

Modo de fazer:

Coloque numa panela a manteiga até que derreta, junto com o azeite, adicione a cebola e frite-a até ficar transparente. Coloque o arroz e misture bem, junte o vinho e espere evaporar o álcool. Coloque os tabletes de caldo de legumes e vá colocando água fervente até estes de desmancharem por completo, cuidando do ponto do cozimento do arroz.

Quando estiver quase cozido adicione os pedacinhos de linguiça e misture bem e adicione o pinhão picadinho!

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Arroz Carreteiro

Olá, hoje a receitinha tradicional do meu pai que faz o maior sucesso!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

1kg de carne seca ou charque dessalgada e cortada em cubinhos.

250 gr de costelinha defumada

200 gr de bacon

200 gr de linguiça calabresa

260 gr de linguiça Blumenau

3 cebolas

2 tomates

10 dentes de alho

Pimenta do reino

Azeitonas

1 kg de arroz parbolizado

4 ovos cozidos

Cebolinha

Salsa

Queijo ralado



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Coloque em uma panela o bacon até derreter a gordura. Acrescente a cebola picada e o alho até dourar, adicione a carne seca, mexendo sempre. Coloque o tomate e deixe refogar, adicione um pouco de água e deixe cozinhado, até ficar cozido. Em outra panela, frite as linguiças cortadas em rodelas, e adicione ao refogado adicionando mais água e deixe cozinhar mais um pouco, adicione azeitonas e pimenta. Coloque o arroz e deixe cozinhar.



[Clique para ampliar](#)

Para acompanhar corte os ovos cozidos, a salsinha e a cebolinha, e queijo ralado e sirva para que cada um coloque no seu prato a gosto.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$