

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: \$

Suflê de Pinhão

Suflê de Pinhão

Receita deliciosa que combina com o inverno! Com um ingrediente típico e tradicional da região serrana de todo sul do Brasil!



[Clique para ampliar](#)

- 2 xícaras de pinhão cozido picadinho
- 1 xícara de leite
- 1 cebola
- 3 ovos – separe as claras das gemas
- 3 colheres de queijo ralado
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 colher de manteiga
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Refogue a cebola cortadinha com a manteiga e acrescente os pinhões. Separadamente misture o leite, a farinha de trigo, as gemas, sal e pimenta. E aos poucos junte com o refogado. Deixe esfriar e bata as claras em neve e acrescente delicadamente. Polvilhe com queijo ralado e coloque no forno médio até dourar.



[Clique para ampliar](#)



Clique para ampliar

TEMPO: 15 minutos + 2 horas (cozimento do pinhão)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Pinhão com bacon



clique para ampliar

Olá, hoje vamos preparar um aperitivo bem gostoso que combina bem no frio. Vamos usar o pinhão, semente da Auracária, ingrediente típico do inverno catarinense. Delicioso até pra comer puro, mas combina muito bem com carne. Hoje vamos fazer com bacon.

Ingredientes:

- Pinhão cozido;
- bacon fatiado.



clique para ampliar

Modo de fazer: descasce o pinhão depois de cozido com água e sal, enrole o bacon e coloque um palito. Eu fiz na Air-fryer, aquela panela elétrica, mas dá pra fazer na frigideira, já que o bacon solta a gordura, que vai dar uma fritadinha. Deixe até ficarem dourados e o bacon crocante.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$