

Risoto de Linguiça Blumenau com abóbora caramelizada

Olá, o prato de hoje não fomos nós que fizemos... Mas gostamos tanto que pedimos a receita para a anfitriã que nos deu para postarmos.



[Clique para ampliar](#)

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 linguica Blumenau descascada e picada;
- 1 abóbora paulista caramelizada.

Modo de fazer:

Primeiro vamos preparar a abóbora: Coloque numa frigideira a

abóbora cortada em cubinhos com 1 colher de sopa de água e 2 colheres de sopa de açúcar. Deixe cozinhando até que esteja macia e reserve.

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 se desmancharem por completo, cuidando do ponto do cozimento do arroz. Quando estiver quase cozido adicione os pedacinhos de linguiça e misture bem, quando terminar o cozimento junte a abóbora caramelizada. Sirva com queijo parmesão ralado.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

[Risoto de abóbora e gorgonzola com carne seca crocante](#)

Olá, A receita de hoje é a combinação de ingredientes que dá muito certo. Abóbora, gorgonzola e carne seca. Já fizemos uma receita usando esses ingredientes [AQUI](#). E ficou ótima! Agora é a vez do risoto! Vamos fazer para 06 pessoas.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 500 gramas de arroz arbóreo;
- 1 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 2 tabletes de caldo de legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- 500 gramas de abóbora;
- 150 gramas de queijo gorgonzola;
- 1 quilo de carne seca (ou carne de sol).

Modo de fazer:

Cozinhe a abóbora e faça um purê. Reserve a água do cozimento, e acrescente os tabletes de caldo de legumes e deixe ferver, este será o caldo para o risoto.

Se você quiser ver o passo-a-passo da base do Risoto, veja [AQUI](#).

Refogue a cebola em uma colher de manteiga e um fio de azeite por uns 5 minutos, até a cebola ficar transparente; Coloque o arroz e mexa por mais 2 minutos, adicione o vinho branco e espere evaporar o álcool. Após secar todo o vinho vá colocando aos poucos (em concha) o caldo, sempre mexendo bem. Esse processo vai se repetir alguma vezes... até o arroz ficar no ponto. Depois acrescente o purê de abóbora e misture bem! Por

último junte o queijo gorgonzola picadinho, e quando tiver derretido experimente para acertar o sal e a pimenta.

Carne seca Crocante: Já tem a receita em outro post ([Arroz de Cordeiro](#)), mas basicamente depois de cozida e desfiada fritar em pouco azeite, e colocar num papel toalha para absorver o excesso.

Sirva o risoto e por cima a carne seca crocante!



clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$