Risi bisi com Bacon Eder

Tempo de Preparo
00:40

Rendimento
4 porções

Ingredientes

- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola pequena bem picada
- 1 dente de alho amassado
- 100 g de bacon Eder em cubos pequenos
- 2 xícaras de arroz Arbóreo
- 1 lt xícaras de caldo de legumes ou frango
- 1 xícara de ervilhas frescas ou congeladas
- ½ xícara de salsa picada
- 1/4 de queijo parmesão ralado
- 200 ml vinho branco
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo

Refogue o bacon na manteiga;

Acrescente a cebola e depois o alho;

Quando dourados coloque o arroz;

Mexa um pouco e logo adicione o vinho branco;

Deixe o vinho ferver e coloque pouco a pouco o caldo, mexendo sempre;

Adicione as ervilhas frescas;

Quando o arroz estiver cozido adicione o azeite e o parmesão emulsionando bem;

Acrescente a salsa no momento de servir;

Deve ser servido bem quente, cremoso e com os grãos cozidos “al dente”.