

Risoto de Bacon e Tomate Cereja



Ingredientes

2 xícaras (chá) de arroz para risoto
200gr de bacon em cubos
20 tomate cereja
1 colher (sopa) de margarina
½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
2 caldos de legumes dissolvidos em aproximadamente 1,5 litros de água
azeite para fritar
1 cebola picada
1 cálice de vinho branco seco (180 ml)

Modo de fazer

Refogue a cebola no azeite até ficar transparente. Acrescente o arroz e envolva com a cebola refogada. Coloque o vinho branco e mexa até evaporar. Coloque o bacon e o tomate cortados ao meio..

Acrescente o caldo de legumes, aos poucos, sem parar de mexer. Conforme for secando o caldo acrescente mais um pouco. Repita esse procedimento até que o arroz esteja al dente.

Coloque o parmesão ralado e a manteiga, mexa até incorporar.