

RISOTO

INGREDIENTES

2 xícara de arroz
3 xícaras de água
1/2 cebola picada
óleo
sal agosto
2 cenouras médias picadas em quadradinhos
170 g de massa de tomate
300 g de milho
linguiça calabresa a gosto picadas
pimentão a gosto picado
1 copo de requeijão
200 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Doure a cebola no óleo, em seguida acrescente o sal e o arroz

Mexa bem e coloque a água, deixe cozinhar até secar e ficar macio

Enquanto cozinha o arroz, coloque a cenoura para cozinhar com um pouco de água e sal

Assim que cozinhar reserve

Frite a linguiça e o pimentão na frigideira (não precisa colocar óleo) e reserve

Em uma marinex, coloque o arroz já cozido e acrescente os demais ingredientes (massa de tomate, requeijão, mussarela, linguiça, cenoura, milho e pimentão)

Misture bem e está pronto

Se o requeijão for mais firme esquente um pouco em uma panela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12639-risoto.html>