

RISOTO

INGREDIENTES

2 xícara de arroz
3 xícaras de água
1/2 cebola picada
óleo
sal agusto
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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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