

# 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  
Mexe 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>