

# RISOTO SIMPLES GOSTOSO SEM CARNE VEGETARIANO

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz arbório  
2 tomates  
2 pimentão  
1 cebola  
4 dentes de alho  
milho a gosto  
8 colheres cheias de molho de tomate  
cebolinha verde  
queijo a gosto  
metade de um tablete de caldo

## MODO DE PREPARO

Preparo

Em uma panela coloque o óleo e refogue as cebolas e o alho picados

Repita as conchas conforme for secando o arroz na panela

O arroz precisar soltar o amido que é o que faz o caldo do risoto

Coloque o tomate, o pimentão e a cebolinha picadas, o milho e mexa

Misture bem os ingredientes e sirva

Ferva uma chaleira de água

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/450-risoto-simples-gostoso-sem-carne-vegetariano.html>