

RISOTO CARBONARA Á MINHA MODA

INGREDIENTES

2 tomates

1 cebola

1 fatia pimentão amarelo

1 xícara arroz arboreo

presunto, bacon ou salame

cebolinha

queijo parmesao

2 colheres de sopa de requeijão

azeite

sal a gosto

orégano

1/2 limão

MODO DE PREPARO

Fatie 1 tomate em tiras e reserve, regue uma panela com azeite e coloque os tomates em tiras e coloque sal. Leve ao fogo baixo por 10 minutos sempre olhando e virando os tomates até que fique em ponto de tomate seco.

O outro tomate pique em cubos e reserve em um recipiente, coloque junto a cebola picada, a cebolinha e os outros ingredientes selecionados picados (presunto, bacon OU salame)

Após dado o ponto, o tomate ficara meio mole por cima e por baixo gratinado, logo coloque o arroz arboreo na panela e mexa não sendo necessário colocar sal novamente.

Após o arroz ficar bem misturado ao tomate vá jogando água aos poucos sempre em fogo baixo e mexendo até ir chegando ao ponto de risoto

Após chegar ao ponto de risoto, pegue os ingredientes reservados anteriormente e jogue os na panela e mexa bem, coloque o orégano, o limão, a cebolinha e o requeijão. Se necessário coloque sal, após mexer todos os ingredientes desligar o fogo e servir em prato fundo com o parmesão em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13484-risoto-carbonara-a-minha-mod.html>