

RISOTO CHIQUE DE PALMITO

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz
- 4 xícaras de água
- 5 dentes de alho
- 1 cebola pequena, cortada em cubos pequenos
- 1 lata de seleta de legumes
- 300 g de carne moída (carne de segunda também fica ótimo)
- 1 gomo de linguiça calabresa, cortada em cubos
- 4 fatias de bacon, cortada em cubinhos
- 1 sachê de caldo de legumes
- 1 vidro de palmito (pupunha) em cubinhos
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- 50 g de azeitonas sem caroço (ou um punhado na mão)
- 1 saquinho de queijo ralado (50 g)
- 1 colher (café) de páprica picante
- 1 colher (café) de páprica doce
- orégano a gosto
- salsinha e cebolinha a gosto (picadas)
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola, colocando em seguida a carne moída, deixando fritar um pouco.

Depois acrescente o bacon, a calabresa e deixe dourar mais um pouco.

Após, coloca-se o arroz, misture bem, deixe refogar um pouco e em seguida,

Coloque 4 xícaras de água e deixe cozinhar por uns vinte minutos aproximadamente, ou até o arroz estiver cozido e no ponto

Acrescente os ingredientes restantes (com exceção da salsinha e cebolinha), mexa para ficar uniforme e deixe estabilizar por mais alguns minutos, entre cinco e sete minutos, aproximadamente.

Coloque a salsinha e cebolinha em cima do preparo, ainda na panela, mexa um pouco para misturar e por último, polvilhe com o queijo ralado, antes de servir.

E está pronto.

Coloque numa vasilha de vidro, pirex ou refratário.

Depois sirva com salada crua, feijão, farofa, ovo, cuscus, batata palha ou o que preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13557-risoto-chique-de-palmito.html>