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 acrescenteo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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