

RISOTO SIMPLES (COM ARROZ BRANCO)

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite
1/2 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 linguiça calabresa cortada em pedaços
1 e 1/2 xícara de arroz branco
1 lata de ervilhas e milho (ou legumes de preferência)
720 ml de caldo de carne
1 copo de requeijão (ou 1 lata de creme de leite)
100 g de queijo parmesão ralado
2 tomates cortados
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite, o alho, e a cebola e deixe refogar por um minuto.
Acrescente uma xícara de arroz, mexa e deixe refogar um pouco.
Acrescente as ervilhas e os milhos (ou legumes) e o caldo de carne quente.
Acrescente uma pitada de sal, colorau e cominho.
Deixe cozinhar com a panela semi tampada, mexendo de vez enquanto.
Se secar, prove e, se o arroz ainda estiver duro, acrescente um pouco de água e mexa.
Faça isso até sentir que o arroz está ao dente ou da sua preferência.
Adicione os tomates, o requeijão (ou o creme de leite) e misture.
Coloque o queijo ralado e misture.
Finalize com cheiro-verde a gosto e sirva na hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13650-risoto-simples-com-arroz-branco.html>