

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>