

RISOTO DE ATUM FÁCIL E DELICIOSO

INGREDIENTES

1 pacote de arroz
2 latas de atum natural
1 cebola pequena bem picada
Azeite
3 cabeças de alho amassadas
Molho de tomate/molho pronto
1 colher de manteiga
Salsa, cebolinha, pimenta-do-reino, cominho e sal a gosto
2 tomates sem sementes e picadinhos em tamanho médio
Requeijão
Queijo ralado

MODO DE PREPARO

Refogue um pouco do alho no azeite, e em seguida acrescente todo o arroz.

Misture e acrescente água até cobrir todo o arroz e ficar um pouco acima.

Acrescente sal a gosto e deixe cozinhar, misturando de vez em quando.

Em outra panela, refogue a cebola e a outra metade do alho na manteiga.

Em seguida, acrescente o molho de tomate/molho pronto e o tomate, e depois de aproximadamente 2 minutos, acrescente o atum.

Em seguida, acrescente a salsa, cheiro verde, pimenta-do-reino e cominho a gosto, e se quiser, uma pitada de sal, experimente para ver se está bom de sal e desligue.

Provavelmente o arroz já vai estar com a água baixa, mas deixe secar bastante (não estranhe se ele ficar durinho, é assim mesmo, pois tem que ficar al dente).

Depois que secar, desligue.

Na panela do atum, acrescente o requeijão, misture e desligue.

Em um refratário, misture o arroz e o molho de atum.

Em seguida é só servir com queijo ralado.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15736-risoto-de-atum-facil-e-delicioso.html>