

RISOTO DE SALMÃO COM ARROZ DE ONTEM

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) arroz de ontem

1/2 xícara (chá) água

2 latas de salmão

1 caixa de creme de leite

3 colheres (sopa) catupiri

3 colheres (sopa) salsinha

sal (usei 2 pitadas)

2 colheres (sopa) azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o arroz, acrescente a água e vai mexendo até secar

Em outra panela, coloque os outros ingredientes e mexa até ficar com consistência cremosa

Coloque na panela do arroz e misture tudo por cerca de cinco minutos com a colher de pau

Sirva com batata palha

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1587-risoto-de-salmao-com-arroz-de-ontem.html>