

RISOTO DE ARROZ COM CREME DE CENOURA

INGREDIENTES

3 cenouras

arroz cozido (quantidade para 2 pessoas)

1/2 cebola

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

3 fatias de peito de peru ou presunto

3 fatias de mussarela

1 copo de leite

azeite

MODO DE PREPARO

Após cozinhar a cenoura com cheiro-verde e sal, bata no liquidificador com o leite e a cebola.

Coloque metade do arroz e bata no liquidificador.

Leve para a panela ou frigideira untada com azeite e junte com o restante do outro arroz.

Coloque o presunto ou peito de peru e o queijo, misture, espere esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19319-risoto-de-arroz-com-creme-de-cenoura.html>