

RISOTO DE COGUMELO

INGREDIENTES

- 2 copos (americano) de arroz
- 1/2 lata de molho de tomate pronto
- 1 pacote de cogumelos
- 1 cebola média
- 150 g de carne moída já refogada
- óleo
- 1 pimentão pequeno picado miúdo

MODO DE PREPARO

Numa panela, refogue o pimentão com a cebola, coloque o molho, e junte à carne junto com os cogumelos e reserve.

Faça o arroz, de modo costumeiro, apenas acrescente mais água para ficar molinho.

Depois do arroz pronto, acrescente a mistura da carne com os outros ingredientes, mexa e salpique queijo ralado.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20873-risoto-de-cogumelo.html>