

RISOTO DE FÍGADO

INGREDIENTES

3 dentes de alho
1 cebola média
2 bifés de fígado
3 xícaras de arroz (arroz velho)
1 tomate grande
óleo
sal, pimenta, orégano (opcional)
salsa e cebolinha opcional)

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e o alho e refogue numa panela com óleo.

Corte o fígado da forma que preferir e refogue junto com o alho e a cebola .

Corte o tomate em cubos pequenos e refogue junto com os outros ingredientes, o caldo que juntar no fundo você usará para refogar junto com o arroz.

Acrescente o arroz aos poucos para se juntar uniformemente com os outros ingredientes, adicione sal, salsa e cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21484-risoto-de-figado.html>