

RISOTO DE BACON DA LIA

INGREDIENTES

2 copos de arroz parbolizado
300g de bacon em cubos
1 caixinha de creme de leite
1/2 pimentão verde, pimentão amarelo, pimentão vermelho e cebola
2 colheres (sopa) de pasta de cheddar
2 colheres (sopa) de requeijão
2 colheres (sopa) de maionese tradicional
2 colheres (sopa) de maionese
1 colher (sopa) de mostarda
1 dente de alho amassado
1 colher (sopa) de creme de cebola
cebolinha, sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Faça o arroz com o alho, óleo, pouco sal e água, da forma tradicional.

Quando começar a ferver, acrescente a colher de creme de cebola.

Em uma frigideira funda, frite o bacon por aproximadamente 4 minutos ou o tempo de dourar o bacon.

Depois de frito, acrescente as verduras picadas bem pequenas.

Depois das verduras refogadas, acrescente a mostarda, orégano, maioneses, cheddar e requeijão.

Deixe assumir uma forma homogênea.

Por último, no molho, coloque a caixinha de creme de leite, mexa bem e apague o fogo.

Depois de pronto, misture o arroz e o molho de bacon em uma travessa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21713-risoto-de-bacon-da-lia.html>