

RISOTINHO DA TITI

INGREDIENTES

3 dentes de alho
1/2 copo americano de arroz parboilizado
1/2 cebola média
1 linguiça calabresa
5 colheres cheias de creme de leite light
pimenta calabresa
sal
tempero verde
óleo
1 colher de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Corte a linguiça calabresa em 4 partes (para ficar pequenos cubinhos) e reserve.

Corte a cebola, o temperinho verde e o alho bem pequenos e reserve.

Em uma panela média, ponha um fio de óleo, espere esquentar e dê uma leve fritada na linguiçinha.

Acrescente o alho e a cebola picada e deixe dourar.

Quando o arroz já estiver cozido (deixe-o mais durinho) acrescente o creme de leite e o extrato de tomate e misture até o arroz ficar cremoso.

Acrescente sal, pimenta calabresa e temperinho verde a gosto.

Adicione o arroz e mexa por 1 minuto.

Acrescente 2 copos americanos de água - em fogo baixo e sirva com um fio de azeite por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22921-risotinho-da-titi.html>