

RISOTO FAJUTEX

INGREDIENTES

250 g de carne moída
1 gomo de linguiça calabresa cortada em rodela
1/2 cebola picada
2 colheres de manteiga em temperatura ambiente
2 copos de arroz
1/2 copo de vinho branco
sal, pimenta-do-reino e aji no moto a gosto
100 g de queijo mussarela picado
1 caixinha de creme de leite
água quente o suficiente para cobrir o arroz

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a cebola picada em cubinhos, a carne moída e 1 colher de manteiga, mexa bem para a carne moída ficar bem soltinha.

Adicione a calabresa em rodela, mexa bem, misture a outra colher de manteiga e frite bem.

Junte o arroz, deixe "chiar" a panela e misture o vinho branco.

Tempere com o sal, pimenta-do-reino e aji no moto a gosto e vá colocando água quente e mexendo para não grudar o fundo.

O arroz irá ferver, então, quando estiver secando a água (quase pronto) abaixe o fogo e mexa.

Desligue o fogo, adicione o creme de leite e o queijo mussarela picadinho.

Misture rapidamente e pronto.

Vai super bem com uma taça de vinho, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23775-risoto-fajutex.html>