

# RISOTO DUVAL

## INGREDIENTES

4 xícaras de arroz  
1 xícara de bacon  
1 calabresa grande  
3 dente de alho  
1 cebola picada  
3 caixas de creme de leite  
1 pote de requeijão  
1/2 xícara de salsinha  
1/2 xícara de cebolinha  
2 caldos de arroz  
1 caldo de carne  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave o arroz e coloque para cozinhar com bastante água (o suficiente para deixar ele um pouco mais macio que o ponto), 1 colher de óleo, caldo de arroz e de carne.

Em outra panela, frite os cubos de bacon e a calabresa.

Acrescente a cebola e o alho e deixe dourar.

Quando o arroz estiver seco e com aspecto empapado, baixe o fogo e acrescente a calabresa, o bacon, a cebola e o alho.

Depois sem parar de mexer, acrescente o creme de leite, a cebolinha e a salsinha (não pare de mexer).

Vá colocando o requeijão na mistura e mexa até ficar bem cremoso e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24126-risoto-duval.html>