

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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