

RISOTO DE CARNE DE SOJA

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz
- 1 caldo de galinha ou carne
- 50 g de queijo ralado
- 50 g carne de soja
- 1 cebola pequena picada
- 1 colher de manteiga
- 500 ml (1/2 litro) de água fervente

MODO DE PREPARO

Coloque a soja para hidratar em água fervente e escorra bem.

Em uma frigideira, coloque a manteiga e a cebola picada refogue até a cebola dourar.

Em seguida, coloque a soja, refogue e deixe reservado.

Em uma panela, coloque o arroz, o caldo e água suficiente para cobrir o arroz.

Deixe cozinhar até que o arroz comece a ficar macio e acrescente água conforme necessário.

Adicione a soja e o queijo e cozinhe até o arroz ficar no ponto de seu agrado.

Acrescente cheiro-verde a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24397-risoto-de-carne-de-soja.html>