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 fica 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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