

RISOTO DE CALABRESA

INGREDIENTES

400 g de calabresa

1 tomate picado

1 cebola picada

1/2 pimentão picado

1 lata de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

cheiro-verde a gosto

1 lata de milho

4 xícaras de arroz pronto

200 g de queijo picado

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a calabresa e acrescente o tomate, pimentão e cebola picados.

Junte o molho de tomate, tempere a gosto e coloque um pouco de água.

Deixe ferver por uns minutos.

Acrescente o milho e deixe ferver mais um pouco.

Abaixe o fogo e adicione o creme de leite e o cheiro-verde.

Mexa bem e deixe cozinhar por mais 3 minutos.

Em um refratário, coloque a metade da mistura.

Coloque o queijo picado e o resto da mistura por cima.

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24862-risoto-de-calabresa.html>