

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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