

FALSO RISOTO DE CALABRESA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
1 calabresa sem pele cortada em cubinhos
1 cebola picada
1 dente de alho amassado
2 tomates cortados em cubinhos
1/4 de pimentão verde picado em cubinhos
1/2 lata de extrato de tomate
sal a gosto
cheiro-verde
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque a calabresa picada em uma panela, sem óleo, e frite até dourar.
Acrescente a cebola picada e o alho, refogue por 2 minutos.
Adicione o pimentão e o extrato de tomate, refogue por uns 2 minutos.
Coloque o arroz e cubra com 4 copos de água e sal a gosto.
Cozinhe como um arroz normal e vá mexendo a cada 5 minutos.
Quando estiver pronto, salpique o cheiro-verde e o parmesão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25544-falso-risoto-de-calabresa.html>