

RISOTO DE CARNE SECA FÁCIL

INGREDIENTES

500 g arroz de risoto

100 g queijo ralado

200 g carne seca

2 colheres de margarina

1 caldo knorr

1 pacotinho pequeno de sazón (frango)

MODO DE PREPARO

Ferva 1 litro de água, use uma panela grande e acrescente a água fervida, o arroz, o caldo knorr, o sazón, 1 colher de margarina e tampe.

Deixe cozinhar por 15 minutos em fogo alto.

Depois dos 15 minutos, acrescente a carne seca e misture.

Deixe secar um pouco mais o arroz (mais uns 5 minutos) e desligue o fogo.

Em seguida, acrescente 2 colheres de margarina e o queijo ralado e mexa até que todos os ingredientes fiquem muito bem distribuídos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25743-risoto-de-carne-seca-facil.html>