RISOTTO DE EQUÊ

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco (cru)

250 g de mussarela

1 cenoura média

1 tomate grande

1 cebola média

200 g de milho verde

200 g de creme de leite

200 g de bacon

2 colheres (sopa) de manteiga

150 g de batata palha

300 g de linguiça calabresa

MODO DE PREPARO

Cozinhe como de costume o arroz branco e reserve.

Pique em pequenos cubos o tomate, a cebola, o bacon e a calabresa e deixe descansar em um recipiente a parte.

Rale a mussarela e a cenoura.

Leve uma panela ao fogo alto.

Adicione a manteiga e deixe derreter.

Aos poucos, acrescente a cebola, o bacon e a calabresa.

Mexa até que a cebola fique dourada e a carne tostada (em torno de 8 a 10 minutos), reserve.

Em um grande refratário, coloque o arroz.

Vá mexendo sem parar e coloque, com calma, a cenoura e o tomate.

Logo em seguida, acrescente o queijo, o creme de leite, o milho (já escorrido) e a batata palha.

Por último, adicione a mistura da cebola, bacon e linguiça calabresa, misture bem.

Sirva ainda quente e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25849-risotto-de-eque.html