

RISOTO COM CALABRESA E GRÃO DE BICO

INGREDIENTES

200 g de grão-de-bico cozido com um pouco de sal (eu usei sal vermelho do himalaia)

1/2 cebola média picada

alho picado, sal, azeite

pimenta dedo-de-moça picada

2 tomates médios picados

azeitonas verdes picadas (10 é o suficiente)

1 calabresa cortada em cubos

300 g de brócolis picado (eu usei o congelado)

1 copo de arroz integral

água

cheiro-verde à vontade

MODO DE PREPARO

Cozinhe o grão-de-bico por 20 minutos na pressão com um pouco de sal.

Reserve o grão-de-bico cozido em outro recipiente.

Use a mesma panela de pressão e refogue a cebola, o alho, o sal e a pimenta com o azeite.

Adicione o tomate, a azeitona, a calabresa e o brócolis e o arroz.

Coloque 2 e 1/2 copos de água, tampe e, quando pegar pressão, abaixe o fogo.

Desligue em 20 minutos.

Adicione o grão-de-bico e o cheiro verde.

Está pronto e é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26627-risoto-com-calabresa-e-grao-de-bico.html>