

RISOTO DE ALHO PORÓ COM FILÉ AO MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

1 cebola média picada bem pequena
1/2 maço de alho poró
1 colher (sopa) manteiga sem sal
1 e 1/2 xícara arroz arbóreo
1 lata de tomates pelados
1 copo de requeijão
300 g de queijo mussarela
cheiro verde a gosto
temperos a gosto (sal, pimenta, curry, etc.)
filé bovino cortado em bifes temperado com sal, pimenta, alho e maionese
molho pronto barbecue
2 pacotes de champignons

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga, a cebola e o alho poró na panela para fritar.

Acrescente o arroz e os temperos e frite bem. Vá acrescentado água quente para cozinhar. Em seguida, acrescente os tomates pelados e os champignons.

Quando estiver quase cozido, coloque o requeijão, o queijo e o cheiro verde.

Aguarde secar um pouco e sirva com o filé.

Tempere bem o filé com todos os ingredientes e leve à geladeira por 30 minutos.

Frite em fogo baixo e frigideira anti-aderente.

Quando estiver no ponto, acrescente o molho barbecue e deixe até aquecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27551-risoto-de-alho-poro-com-file-ao-molho-barbecue.html>