

FALSO RISOTO DE TOMATE, REQUEIJÃO E ERVAS

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz cru (lavado e escorrido)
- 2 tomates maduros picados grosseiramente
- 2 colheres de sopa de salsa desidratada e moída
- 1 colher de sopa de estragão desidratado e moído
- 1 pitada de pimenta-calabresa desidratada e moída
- 1 pitada de alecrim desidratado
- óleo ou azeite para refogar
- 2 colheres de requeijão cremoso
- 50 g de queijo minas picado em cubos
- alho e sal para refogar

MODO DE PREPARO

Refogue no óleo ou azeite o alho, o sal, o tomate e todas as ervas.

Deixe que o tomate derreta um pouco.

Eu prefiro pedaços de tomate nesta receita, mas fica muito boa também se colocar o tomate batido no liquidificador.

Coloque o arroz lavado e escorrido e refogue um pouco.

Acrescente água fria até duas vezes a quantidade de ingredientes na panela.

No caso de acrescentar o tomate batido no liquidificador, a quantidade de água deve ser menor.

Deixe cozinhar, até quase toda a água estiver secado.

Acrescente o requeijão e os cubos de queijo.

Deixe acabar o cozimento, até secar o excesso de água, mas ainda ficar molhadinho.

Dica: Para quem gosta de jiló, pode acrescentar 2 jilós com casca, picado em rodela grossas junto com o tomate.

O amargo do jiló harmoniza muito bem com o ácido do tomate e os sabores do requeijão e das ervas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28391-falso-risoto-de-tomate-requeijao-e-ervas.html>