RISOTO DE CARNE E LEGUMES

INGREDIENTES

100 g de feijão mulatinho cozido ao dente

3 xícaras de (chá) de arroz parboilizado lavado

1/2 kg de carne crua cortada em cubos

1 cenoura grande

1 xícara de (chá) de vargem picada

1 cebola pequena picada em cubos

4 dentes de alho amassado

1 colher de (sopa) de pimentão ou 2 pimentinhas de cheiros

1 colher de (chá) de cominho moído

2 cubos de caldo de carne

1 xícara de molho de tomate

1 xícara de chá de cheio-verde

4 colheres de (sopa) de azeite

1 colher de (sopa) de maionese

1 colher de (sopa) de creme de leite

1 e 1/2 litros de água fria

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça 2 colheres de azeite, a cebola, o pimentão ou a pimentinha e 2 dentes de alho frite rapidamente.

Coloque a carne 1 cubo de caldo de carne, o cominho.

Mexa até a carne começar a fritar, coloque o molho de tomate e 1/2 litro de água.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos, reserve.

Em uma panela grande, aqueça 2 colheres de sopa de azeite, 2 dentes de alho, deixe-o dourar.

Em seguida coloque a cenoura, a vargem e o arroz mexa até começar a fritar.

Coloque o cubo de caldo de carne, o feijão, a carne cozida, o creme de leite, a maionese e sal agosto.

Mexa bem em seguida coloque o restante da água fria.

Quando estiver fervendo, mexa até a maionese sumir em seguida tampe.

Quando estiver pronto, adicione o cheiro-verde e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28773-risoto-de-carne-e-legumes.html