

RISOTO DE CARNE COM LEGUMES

INGREDIENTES

- 1 caixa de seleta de legumes
- 1/2 kg de filé cortado em tiras e cozido (pode ser outra carne)
- 2 cebolas picadas
- 1 tomate picado
- 2 xícaras de arroz cozido
- 1 caixa de creme de leite (com soro)
- 1 dente de alho
- 1 tablete de caldo de carne
- 3 colheres de extrato de tomate
- 300 ml de água (coloque mais se for necessário)
- pimenta-do-reino ou cominho a gosto
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Tempere a carne com alho, cominho, sal e reserve.
- Numa panela, refogue uma cebola até ficar transparente.
- Acrescente a carne e mexa até perder a cor vermelha.
- Coloque o extrato de tomate e 200 ml de água.
- Deixe cozinhar até ficar macia e acrescente o caldo de carne.
- Numa outra panela refogue uma cebola, adicione o tomate e a seleta de legumes.
- Em seguida adicione 100 ml de água e deixe ferver até secar um pouco.
- Coloque o arroz, a carne (sem caldo) misture e acrescente o creme de leite, mexa até ficar cremoso.
- Desligue o fogo e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29355-risoto-de-carne-com-legumes.html>