

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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