

# RISOTO DE GUISADO FÁCIL

## INGREDIENTES

300 g de guisado (carne moída)  
1 xícara de arroz  
4 colheres de óleo  
sal a gosto  
3 dentes de alho  
1/2 cebola picada  
1 tomate picado  
cheiro verde a gosto  
1 caldo de carne  
1/2 lata de ervilha ou milho (se preferir)  
Água para o cozimento

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com o sal e leve para a panela com o óleo para fritar a carne, aproximadamente de 7 a 10 minutos.

Em seguida junte o alho, a cebola e o tomate, refogue por alguns minutos.

Junte o arroz , misture e cubra com água.

Acrescente o caldo de carne e o cheiro verde e deixe cozinhar.

Vá acrescentando água até que o arroz esteja quase macio.

Acrescente a ervilha ou o milho.

Coloque mais um pouco de água e misture, espere o arroz secar.

Verifique antes de desligar o fogo se o sal está de acordo com o seu gosto.

Pode ser servido com massa, mandioca ou somente com saladas. Essa mesma receita pode também ser feita com carne de frango e salame, é só substituir o guisado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31579-risoto-de-guisado-facil.html>