

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>