

RISOTO À MILANESE

INGREDIENTES

300 g de arroz da terra
500 g de carne seca desfiada
1 lata creme de leite
1 cebola média
1 pimentão sem pele
2 tomates sem pele e sem sementes
200 g de queijo coalho
coentro
2 dentes de alho
1 litro de água
pimenta opcional
sal a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Picar a cebola, o pimentão, os tomates e o alho e reservar. Em uma panela coloque o azeite e o alho e deixar fritar.

Acrescente o arroz e o sal, mexa bem e acrescente a água cobrindo dois dedos acima do arroz.

Deixe cozinhar.

Em outra panela coloque o azeite, a cebola, o pimentão e o tomate até que a cebola fique transparente. Misturar o creme de leite e a carne, mexa bem.

Acrescente o arroz, acerte o sal, coloque em um refratário e cubra com o queijo. Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31731-risoto-a-milanese.html>