

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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