

RISOTO VEGETARIANO

INGREDIENTES

óleo

1 cebola média picada

1 cenoura ralada

2 batatas médias raladas

2 xícaras de arroz

2 colheres de sopa de mostarda

2 colheres de sopa de massa de tomate

1/3 caixa de creme de leite

1 caldo de legumes

água fervendo

cebolinha a gosto

orégano a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o fundo de óleo.

Frite as cebolas.

Acrescente a cenoura, a batata, o caldo de legumes, a cebolinha, o orégano e frite um pouco.

Adicione a mostarda e a massa de tomate e refogue bem todos os ingredientes.

Em seguida acrescente o arroz e misture bem, refogando.

Acrescente a água e deixe cozinhar um pouco.

Experimente e acrescente o sal.

Quando estiver cozido, mas ainda com um pouco de água, acrescente o creme de leite e misture bem.

Quentinho fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31858-risoto-vegetariano.html>