

# RISOTO MIX

## INGREDIENTES

2 calabresas  
1 cenoura  
14 vagens  
1 pacote de champignon  
1/3 kg de arroz  
curry (a gosto)  
200 g de bacon  
1/2 cebola  
1 dente de alho moído  
óleo  
1 caldo (sabor que desejar)  
água fervente  
1 panela de água até a metade  
1 tomate

## MODO DE PREPARO

Coloque o óleo na panela e deixe esquentar.  
Pique a metade da cebola e jogue na panela com o alho.  
Refogue o arroz e jogue a água fervente na panela.  
Corte o bacon, frite e deixe esfriar.  
Corte a cenoura e as vagens em rodela e jogue na panela com água (não a do arroz).  
Coloque o curry e meio caldo na panela do arroz e deixe secando.  
Quando a cenoura e a vagem cozinharem escoe.  
Corte a calabresa e os champignons e jogue na panela com água.  
Coloque a outra metade do caldo com os champignons.  
Pegue outra panela e jogue o arroz, os legumes, os champignons e a calabresa.  
Corte o tomate e coloque em cima do arroz.  
Sirva Quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32503-risoto-mix.html>