

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 rodelas 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.