

RISOTO DE CHARQUE COM SALSICHA

INGREDIENTES

600 g de arroz cozido
1 lata de milho verde
300 g de salsicha em rodelas
10 g de charque picado
1 caixa de creme de leite
2 rodelas de tomate picado
1 rodela de cebola roxa picada
6 colheres de sopa de óleo
1 fio de vinagre
2 fios de molho de tomate
2 colheres de sopa de orégano
1 fio de pimenta
1 dente de alho
150 ml de água

MODO DE PREPARO

Em um refratário despeje o óleo, a cebola, o alho e o tomate.

Coloque o charque e a salsicha e mexa bem em fogo brando.

Aos poucos vá adicionando o arroz e o milho verde, sempre mexendo.

Depois coloque o creme de leite, o fio de pimenta, as colheres de orégano, o fio de vinagre e a água, deixe cozinhar em fogo baixo.

Quando terminar sirva.

Como acompanhamento pode ser um bife grelhado ou à escolha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35219-risoto-de-charque-com-salsicha.html>