

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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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