

# RISOTO DE PICANHA DE CORDEIRO COM QUEIJO COALHO

## INGREDIENTES

350 g de picanha de cordeiro  
1 xícara de arroz carnaroli  
50 g de queijo coalho  
1/3 de uma cebola grande  
1 tomate  
1 pera  
1 colher de sopa de tempero chimichurri  
1 colher de sopa de alho picado  
1 colher rasa de sal  
1 ramo de hortelã  
azeite

## MODO DE PREPARO

Colocar azeite em uma panela e espere esquentar um pouco.

Colocar o alho até começar a ficar com um tom um pouco marrom claro.

Acrescentar o arroz.

Acrescentar água, mais ou menos no dobro da quantidade do arroz, sal e o tempero chimichurri.

Esperar o arroz cozinhar com a panela tampada até secar a água.

Temperar a picanha de cordeiro com sal e hortelã picada e deixar descansar por uns 10 minutos.

Colocar azeite em uma frigideira grande e depois colocar a carne.

Picar o queijo coalho, a pera, a cebola e o tomate.

Quando a carne estiver ao ponto, acrescentar primeiro o queijo coalho, mexer um pouco, depois a pera, sempre mexendo, a cebola e por último o tomate, tampe e deixe cozinhar por uns 10 minutos.

Juntar o arroz mexer até misturar bem e desligar o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35753-risoto-de-picanha-de-cordeiro-com-queijo-coalho.html>