

# RISOTO VERDE DA KAKAU

## INGREDIENTES

- 1 porção de arroz pronto a seu gosto
- 1 porção de cebola picada
- 1 porção de palmito picado
- 1 porção de azeitona fatiada
- 1 porção de tomate seco fatiado
- 1 porção de salsinha
- 1 porção de de bacon frito
- 1 porção de queijo ralado
- 1 maço de espinafre
- orégano a gosto
- pimenta calabresa a gosto
- tempero a gosto

## MODO DE PREPARO

Separe as folhas dos talos do espinafre.

Reserve as folhas (podendo serem usadas em outros pratos, ou adicionadas ao suco).

Bata no liquidificador os talos com 100 a 150 ml de água e reserve.

Misture todos os ingredientes (inclusive os temperos) e coloque tudo num refratário. Cuidado com o sal, que já se encontra em outros ingredientes!

Cubra com o queijo ralado e pulverize com orégano.

Leve ao forno durante uns 15 minutos e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36190-risoto-verde-da-kakau.html>