

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>