

RISOTO DE REVEILLÓN

INGREDIENTES

- 2 xícaras chá de arroz
- 1 cebola bem picadinha
- 1 cenoura média picadinha
- 2 dentes de alho amassado
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 xícara chá de lentilha
- 1 xícara chá de caldo de carne
- 1/2 xícara chá de queijo ralado
- 2 colheres sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque a lentilha na panela e cubra com água.

Leve para cozinhar até amolecer (não muito).

Escorra e reserve.

Na panela coloque o azeite, leve ao fogo, frite o alho e a cebola.

Junte a cenoura e refogue mais um pouco.

Adicione o arroz mexendo sempre.

Junte a lentilha, caldo de carne e sal.

Misture e deixe cozinhar em fogo baixo mexendo de vez em quando.

Se necessário acrescente mais caldo.

Quando o arroz estiver cozido desligue o fogo, junte o queijo ralado, manteiga e misture bem.

Deixe descansar por 3 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36894-risoto-de-reveillon.html>