

RISOTO NORDESTINO DA LEYD

INGREDIENTES

1/2 kg carne de charque ou carne seca

1/2 kg de calabresa

1/2 kg de bacon

1/2 kg de paio

1 cebola

1/2 pimentão

100 g de coentro

1/2 kg de arroz

5 colheres de óleo

sal a gosto

2 temperos sazón sabor nordestino

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em cubinhos e reserve.

Corte o pimentão e o coentro, reserve.

Corte a carne de charque em cubinhos refogue para tirar o sal.

Corte todos os demais ingredientes em cubos.

Coloque a cebola e o óleo para dourar.

Vá colocando todos os ingredientes e refogue.

Adicione água fervente e cozinhe por quarenta minutos.

Coloque sal a gosto ou temperos prontos para carne sabor nordestino.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36947-risoto-nordestino-da-leyd.html>