

RISOTO LIGHT

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de margarina em tablete
- 1 cebola média
- 1 brócolis picado
- 100 ml de água
- 2 cenouras médias raladas
- 300 g de arroz já preparado
- 150 g de presunto picado
- 150 g de queijo minas frescal picado
- 3 tabletes de caldo de frango (diluídos em 500 ml de água)
- 200 ml de leite semidesnatado
- 3 colheres (sopa) de requeijão light

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina em uma frigideira funda.

Quando a margarina estiver derretida, coloque a cebola picada e deixe o fogo bem baixo.

Com a cebola cozida, acrescente o brócolis e a cenoura.

Acrescente o caldo de frango dissolvido em 500 mL de água e tampe a frigideira.

Quando os legumes estiverem 'al dente', acrescente o arroz já preparado (pode ser arroz preparado na véspera ou prepare um novo para o risoto).

Mexa bem e acrescente o presunto picado.

Acrescente 200 ml de leite semidesnatado com o requeijão dissolvido nele (aqueça o leite, coloque o requeijão e mexa bem).

Acrescente o queijo minas frescal.

Mexa bem e espere ferver.

Quando o risoto estiver com a cremosidade desejada, desligue o fogo e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38037-risoto-light.html>