

RISOTO FAMÍLIA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de arroz lavado
1/4 de cebola
120 g de linguiça calabresa
2 cenouras precozidas em cubos
1/2 saquinho de molho de tomate pronto
1 cubo de caldo de legumes e um de picanha ou costela
1/2 xícara de alho poró
2 xícaras de água fervente
1/2 de lata de ervilha
1/2 xícara de azeitonas sem caroço
2 ovos cozidos em rodela
1/2 abobrinha ralada
coentro ou salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a linguiça em uma panela, escorra e reserve. Na gordura que sobrou refogue a cebola, o arroz, o alho poró, a abobrinha, a cenoura, o molho, o caldo de legumes e o de picanha.

Coloque a água, mexa um pouco e acrescente a salsa.

Depois de cozidos misture a azeitona e a ervilha.

Em seguida reserve em um refratário enfeitando com os ovos e uma raminha de salsa. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39988-risoto-familia.html>