

RISOTÃO FERNANDO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz (pode ser integral)

1 pimentão pequeno

1 cebola

alho e sal

1 cenoura grande

1 caixa de creme de leite

1 cubo de caldo de carne

3 colheres rasas de queijo parmesão ralado

1 ou 2 xícaras de sobras de carne picada, frango desfiado ou calabresa, salsicha picada, ou seja o que tiver.

Opcionais: milho, azeitonas, cheiro verde, passas, ovos mexidos, ervilhas, presunto picado, muçarela picada.

1 pacote de batata palha

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz normalmente, refogando com a cebola, pimentão picado, alho e sal. Reserve.

Numa outra panela pequena, rale a cenoura no ralo grosso, pique o cubinho de caldo de carne e acrescente só um pouquinho de água para dissolver o caldo, aquecendo. Retire do fogo. Acrescente o creme de leite e as 3 colheres de queijo ralado. Reserve.

Em outra panela, refogue sua sobra com os ingredientes opcionais que desejar.

Na hora de servir despeje o arroz numa vasilha grande, acrescente a mistura com um garfo delicadamente e por último despeje a cenoura com o creme de leite misturando tudo. Sirva com batata palha e queijo ralado a gosto.

Pode-se comer na temperatura ambiente.

Se quiser aquecer, coloque o queijo por cima e leve ao forno por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40132-risotao-fernando.html>