RISOTO DE LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco

1 cebola média picada

1 pimentão médio picado

2 dentes de alho

2 colheres de sopa de óleo

2 colheres de sopa de molho de tomate

1 colher de sopa de shoyu

1 cenoura média picada

1 folha de louro

1 cubinho de arroz branco

1 liguiça calabresa média picadinha

5 xícaras de água fervente

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela média o óleo, o alho, a cebola e o pimentão para refogar.

Junte a linguiça e a cenoura. Refogue mais um pouco.

Em seguida coloque o molho de tomate, o shoyu, o louro e o cubinho. Misture.

Agora, junte o arroz e mexa por mais um minutinho pra tomar gosto.

Coloque a água fervente e mexa.

Cozinhe em fogo médio e quando a água tiver secado um pouco, diminua e deixe no fogo baixo até a água secar totalmente.

Desligue o fogo com o arroz ainda úmido e tampe a panela por 5 minutos.

Sirva a seguir.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41595-risoto-de-linguica-calabresa.html