

RISOTO RÁPIDO DE ATUM

INGREDIENTES

- ½ lata de atum ralado ou em pedaços (depende da preferência)
- ¼ de pimentão
- 1 pimenta de cheiro
- ½ cebola roxa média
- 1 tomate verde
- ½ xícara de milho verde
- 6 azeitonas
- ½ xícara de ricota ralada
- ½ xícara de mussarela ralada
- 1 copo americano de arroz (para um arroz mais solto use parboilizado)
- sal quanto baste

MODO DE PREPARO

Pique o pimentão, a pimenta, a cebola, o tomate e as azeitonas.

Cozinhe o arroz em fogo médio temperado apenas com o sal.

Quando o arroz estiver próximo de começar a enxugar junte os vegetais picados anteriormente e o milho verde.

Deixe cozinhar por mais 3 minutos, acrescente o atum e mexa, deixe cozinhar por mais 2 minutos.

Acrescente a mussarela e a ricota.

Cubra e espere derreter a mussarela.

Sirva quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43011-risoto-rapido-de-atum.html>