

# RISOTO DE CARNE PRIMAVERA DOIS QUEIJOS

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz branco
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa rasa de mix de temperos em pó
- 2 colheres de sopa de molho completo pronto sabor churrasco/carne
- 2 colheres de sopa de milho em conserva
- 2 chumaços de cheiro verde picados
- 4 dentes de alho picados
- 1/2 cebola grande picada
- 1 quilo carne moída
- 2 ovos
- 2 fatias de queijo cheddar
- 100 g de brócolis semicortados
- 4 colheres de sopa rasa de tomate sem casca cortado em pedaços (molho pronto em lata)
- 2 cubos de caldo de carne
- 1 colher de sopa de caldo de legumes (em pó)
- Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela média aqueça uma colher de sopa de azeite de oliva em fogo médio/baixo distribua o alho picado, espere até dourar um pouco adicione a cebola picada, misture o alho e a cebola e cozinhe até dourar levemente a cebola (ponto da cebola quase translúcida).

Adicione a carne, frite um pouco, distribua o cheiro-verde picado, mexa bem, adicione o arroz misturando e fritando junto com a carne adicione uma colher de azeite de oliva.

Adicione os dois cubos de caldo de carne a panela com arroz e carne (dissolvidos em uma xícara de água fervente) e mexa, a seguir adicione mexendo os seguintes ingredientes: o molho de churrasco, o mix de temperos em pó (contendo pimenta preta, vermelha, ervas etc) colheres de sopa rasa de tomate sem casca cortado em pedaços (molho pronto em lata) e sal a gosto.

Adicione água somente até cobrir, deixe cozinhando em fogo médio ou baixo. Verifique mexendo após 5-8 minutos de cozimento e se o arroz ainda não estiver em ponto de cozimento adicione um pouco de água. Enquanto a receita esta em cozimento aqueça uma frigideira média com uma colher de azeite e mexendo como se estivesse preparando uma farofa adicione os seguintes ingredientes: os ovos, brócolis, milho, caldo de legumes (em pó), ate levemente dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43166-risoto-de-carne-primavera-dois-queijos.html>