

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 media 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 apos 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 media 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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