RISOTO DE CARNE-SECA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne seca

1/2 xícara (chá) de azeite

1 cebola picada

2 xícaras (chá) de arroz

1 xícara (chá) de cebolinha verde

1 envelope de caldo de carne

1/2 litro de água quente

1 xícara (chá) de azeitonas picadas

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe a carne de molho de um dia para o outro, trocando sempre a água.

A seguir, cozinhe e desfie. Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola. Junte a carne seca cozida e desfiada.

Cozinhe por alguns minutos (aproximadamente 5 minutos). Adicione o arroz e mexa para agregar aos demais ingredientes.

Adicione o caldo de carne em pó e a água quente. Acerte o sal. Cozinhe até secar a água. Desligue o fogo, misture as azeitonas picadas e polvilhe a cebolinha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46017-risoto-de-carne-seca.html