

# RISOTO NORDESTINO

## INGREDIENTES

1/2 calabresa em cubinhos  
100 g de bacon em cubinhos  
3 colheres sopa de margarina  
1/2 xícara de arroz  
1 cebola picada  
1 tomate picado  
1 cubo de caldo costela ou bacon  
100 g (1/2 caixa) creme de leite  
3 colheres de extrato de tomate  
4 colheres sopa de requeijão cremoso  
200 ml de água  
Cheiro verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz, escorra quando estiver "al dente" e reserve.  
Numa panela larga ponha a margarina e frite a calabresa e o bacon.  
Sem desligar o fogo acrescente a cebola, o tomate, o extrato e parte do cheiro verde.  
Junte o caldo, a água e mexa bem.  
Acrescente o arroz pré-cozido, misture.  
Junte o creme de leite e deixe cozinhar por 10 minutos.  
Depois de pronto, acrescente o requeijão, o cheiro verde que reservou e mexa levemente.  
Sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46145-risoto-nordestino.html>