

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>