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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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