

RISOTO DE MUSSARELA E PRESUNTO

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz comum
- 1/2 cebola picada
- 1 colher de margarina
- 1 litro de caldo de carne korr (sabor costela)
- 2 fatias de presunto picado
- 3 fatias de mussarela picada

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola na margarina até começar a ficar transparente, acrescente o arroz e refogue.

Acrescente o caldo aos poucos com o auxílio de uma concha, adicionando o caldo até o arroz estar al dente.

Religie o fogo e acrescente o presunto e a mussarela misture e tampe por uns 2 a 3 minutos.

Sirva logo em seguida acompanhado de um pouco de cheiro verde a gosto e um belo vinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46153-risoto-de-mussarela-e-presunto.html>