

RISOTO DE BRÓCOLIS, ARROZ COMUM E BACON

INGREDIENTES

1 maço de brócolis

1 cebola picada

5 dentes de alho picado

2 pacotinhos de sazón legumes

4 xícaras de arroz normal

1 caixinha de creme de leite

1/2 copo de requeijão

cheiro verde a gosto

bacon a gosto

sal a gosto

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Primeiro limpe o brócolis.

Depois pique não muito grosso e nem fino demais.

Lave bem e reserve.

Lave o arroz.

Amasse o alho, enquanto isso coloque uma caneca de água para ferver, a água quente facilita para cozinhar, conforme for usando a água no arroz vai colocando mais água para ferver.

Pique a cebola e o bacon em cubinhos e a cebolinha, reserve.

Em uma panela grande coloque a manteiga, deixe derreter, depois coloque o bacon e deixe fritar até dar uma dourada.

Coloque a cebola e o alho, deixe fritar até a cebola ficar transparente.

Coloque o arroz e misture bem, depois o brócolis, coloquei a água até cobrir o arroz e coloquei o sazón.

Misture e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando para não grudar, conforme a água for secando coloque mais até cobrir.

Se achar que está faltando tempero é só colocar mais a gosto.

Quando o brócolis e o arroz estiverem cozidos coloque o creme de leite e o requeijão, a cebolinha e misture bem.

Deixe ferver até ficar cremoso, pronto, só servir.