

# RISOTO DE CALABRESA E PARMESAO RALADO

## INGREDIENTES

2 linguiças calabresas em cubos  
3 xícaras de arroz cozido  
200 ml de creme de leite sem soro  
2 colheres de queijo parmesão ralado  
2 colheres de óleo  
1 colher de orégano  
2 colheres de massa de tomate  
1 pimentão picado  
1/2 cebola picada  
1/2 tomate picado  
2 dentes de alho amassado  
salsa picada a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite a linguiça com o óleo e o alho, acrescente o pimentão picado, o tomate picado e a cebola picada e a salsa. Logo depois de refogar acrescente a massa de tomate e o orégano. Em seguida coloque o creme de leite sem soro, o queijo parmesão ralado e o sal e deixe pegar gosto. Por último coloque o arroz cozido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48696-risoto-de-calabresa-e-parmesao-ralado.html>