

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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