

RISOTO DE JERIMUM COM CARNE-DE-SOL

INGREDIENTES

500 g de carne de sol dessalgada e desfiada

300 g de jerimum caboclo

2 xícaras de arroz arbóreo

1 caixa de creme leite

1 cebola picada

2 dentes de alho amassado

coentro a gosto

água o suficiente para cozinhar o risoto

1 colher de sopa de manteiga

sal

MODO DE PREPARO

Frite na manteiga a cebola e o alho, em seguida coloque a carne desfiada e refogue bem.

Depois coloque o jerimum picado em pedaços grandes junto com arroz, mexa o suficiente para tomar o gosto dos temperos, a seguir coloque a água, cubra bem o arroz para cozinhar bem.

Antes de dar o ponto coloque o creme de leite e o coentro, deixando um pouco mais até dar o ponto.

Sirva a seguir.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48975-risoto-de-jerimum-com-carne-de-sol.html>