RISOTO CHINÊS

INGREDIENTES

4 colheres de (sopa) de margarina

3 xícaras (chá) de arroz lavado

6 xícaras (chá) de água

4 ovos batidos

1/2 cebola picada

1/2 cenoura cortada em quadrados

1/2 pimentão vermelho cortado em quadrados

100 g de presunto cortado em quadrados

2 colheres (sopa) de óleo de gergelim

2 colheres (sopa) de shoyu

Sal e pimenta a gosto

10 colheres (sopa) de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela com 2 colheres de margarina, refogue o arroz e acrescente a água.

Em uma frigideira grande, com o restante da margarina frite o ovo mexendo (deixando ele mal passado).

Reserve.

Na mesma frigideira refogue os legumes

Reserve.

Coloque o arroz pronto na frigideira acrescentando o ovo e os legumes.

Tempere com shoyu, óleo de gergelim, sal e pimenta.

Salpique a cebolinha misturando e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49179-risoto-chines.html