

# FALSO RISOTO JUNINO

## INGREDIENTES

500 g de arroz  
400 g de calabresa  
400 g de charque  
200 g de queijo manteiga  
300 g de queijo coalho  
Manteiga garrafa ou azeite ou óleo  
2 cebolas  
1 litro de leite  
50 g de roux (trigo com manteiga)  
Requeijão  
Creme de leite  
Sal e pimenta  
Coentro e cebolinha para decorar

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz com o sal e reserve.

Dessalgue o charque e desfie, pique o bacon em cubos pequenos, a calabresa em rodela.

Pique as cebolas em cubos pequenos, use uma para o refogado e outra para molho branco.

Refogue o bacon com a cebola, acrescente o charque, a calabresa e o arroz, misture com fogo baixo.

Acrescente o molho roux, o requeijão, o creme de leite, em seguida os queijos, misture.

Finalize com sal e pimenta com o fogo já desligado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49467-falso-risoto-junino.html>