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 pimentao

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 rodelas.

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 ja desligado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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