

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 pimentão
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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