RISOTO EXÓTICO

INGREDIENTES

200 ml de leite de coco

3 colheres se sopa de manteiga

1 cebola média picada

1 cenoura picada

1 talo de aipo picado

1/2 colher de sopa de caril

100 g de linguiça

100 g de carne moida refogada com alho e sal

400 g de arroz lavado

2 cubos de caldo de carne

4 xicaras de chá de agua

salsinha,alecrim,manjericão e pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE PREPARO

Doure a cebola na manteiga derretida.

Junte a cenoura, o aipo, o alecrim e o manjericão, todos picados.

Acrescente o caril.

Não deixe secar para não perder o aroma e o sabor, misturando aos poucos.

Junte a linguiça sem pele desmanchada e a carne moída.

Deixe dourar e acrescente o arroz, misturando bem.

Adicione o caldo de carne dissolvido na água e o leite de coco aos poucos.

Deixe cozinhar em fogo baixo.

Adicione água fervente se necessario.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49680-risoto-exotico.html