

RISOTO EXÓTICO

INGREDIENTES

200 ml de leite de coco
3 colheres de 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 moída refogada com alho e sal
400 g de arroz lavado
2 cubos de caldo de carne
4 xícaras de chá de água
salsinha, alecrim, manjeriço e pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE PREPARO

Doure a cebola na manteiga derretida.
Junte a cenoura, o aipo, o alecrim e o manjeriço, 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 necessário.
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>