

RISOTO DE SALSICHA

INGREDIENTES

2 copos de arroz
3 cenouras picada
2 pimentões de cores diferentes picados
vagem(opcional)
6 salsichas cortadas em rodelas
Molho de tomate
queijo ralado
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o arroz com a cenoura e a vagem.

Reserve.

Frite a salsicha com o pimentão.

Numa forma refrataria, forre o fundo com molho e coloque uma camada de arroz.

Coloque agora uma camada de salsicha com pimentão e mais uma camada de molho.

Para finalizar coloque a ultima camada de arroz com a salsicha e cubra com molho depois polvilhe com queijo ralado e leve ao forno por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50621-risoto-de-salsicha.html>