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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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