

RISOTO DE CARNE COM PINHÃO

INGREDIENTES

500 g de posta vermelha em cubinho ou carne bovina de sua preferência

Sal a gosto

Cominho e pimenta a gosto

20 pinhões cozidos e picados

1 lata de milho verde

1 cenoura

1/2 cebola

3 xícaras de arroz

Óleo

1 caldo de carne

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, cominho e pimenta e deixe descansar por pelo menos 30 minutos.

Frite a carne com bastante óleo, depois de bem dourada retire o excesso do óleo, junte a cebola e doure.

Junte o arroz de deixe dourar, então junte o pinhão, a cenoura o milho e coloque água o suficiente para cozinhar o arroz.

Coloque um caldo de carne esfarelado e acerte o sal.

Deixe cozinhando até que seque.

Sirva com salada, fica ótimo com maionese também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50839-risoto-de-carne-com-pinhao.html>