RISOTO ALEGRIA

INGREDIENTES

1 1/2 copos de arroz já cozido

1 lata de ervilha com cenoura

1 calabresa média

1 1/2 cebolas pequenas

1/2 pimentão

400 g de carne moída

Salcinha e cebolinha

2 dentes de alho

1 caldo knorr de carne

1 colher rasa de colorau

MODO DE PREPARO

Frite o alho e 1/2 cebola, acrescente a carne moída e o caldo knorr, refogue bem a carne, coloque o colorau e por fim acrescente a salsinha e a cebolinha.

Corte a calabresa e frite com a cebola e o pimentão bem picadinhos, reserve.

Misture tudo no arroz e por ultimo acrescente a ervilha com cenoura, sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51635-risoto-alegria.html