

RISOTO SIMPLES DE SALSICHA

INGREDIENTES

- 6 salsichas de sua preferência
- 2 xícara de arroz parboilizado
- 1 cebola grande cortada em pedaços pequeninhos
- 1 tomate sem semente cortado em pedaços pequeninhos
- 1/5 pimentão verde cortado em pedaços pequenininho
- 1 alho grande
- 1 cenoura média ralada
- 1 tablete de caldo de galinha
- 500 ml de água
- 5 colheres de sopa de margarina (pode ser que no decorrer precise de mais)
- Coentro ou cheiro verde a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma peneira acrescente o arroz e lave-o.

Deixe reservado.

Em uma panela coloque a água para ferver, quando a fervura começar acrescente o caldo knorr.

Em outra panela derreta a margarina, acrescente a cebola, deixe murchar (sem dourar), em seguida acrescente o alho e refogue mais um pouquinho, acrescente o tomate e refogue mais um pouquinho, e só assim acrescente o pimentão, refogue por 1 minuto.

Acrescente a cenoura ralada e refogue mais um pouco, e então acrescente a salsicha, a pimenta.

Acrescente o Knorr dissolvido na água e o sal moderadamente (experimente).

Abaixe o fogo e não tampe a panela completamente.

Quando a água secar completamente, acrescente o coentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52919-risoto-simples-de-salsicha.html>