RISOTO SIMPLES DE SALSICHA

INGREDIENTES

6 salsichas de sua preferência

2 xícara de arroz parboilizado

1 cebola grande cortada em pedaços pequenininhos

1 tomate sem semente cortado em pedaços pequenininhos

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 refolgue mais um pouquinho, acrescente o tomate e refolgue mais um pouquinho, e só assim acrescente o pimentão, refolgue por 1 minuto.

Acrescente a cenoura ralada e refolgue 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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