RISOTO DE SALAME COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 peça de salame verde (tem que ser bem verde)

1 brócolis

1 kg de arroz de sua preferência

1 cebola

3 dentes de alho

1 pt de requeijão

1 creme de leite

100 g de queijo parmesão

sal e pimenta a gostos

1 maço de tempero verde

MODO DE PREPARO

Pique o salame bem miudinho (guisado).

Coloque a fritar em um pouco de óleo, na sequência acrescente a cebola e depois o alho picados. Quando dourar coloque o arroz e o dobro da quantia de arroz de água (se o arroz não for parboilizado, frite um pouco junto com o salame). Quando faltar uns 10 minutos para o arroz ficar pronto, acrescente o brócolis picado graúdo.

Quando o arroz estiver ao dente ou pronto na sua preferência, desligue o fogo acrescente nesta ordem o requeijão, o queijo e creme de leite.

Salpique o tempero verde picado por cima e feche a panela.

Pronto pode ajoelhar-se para comer, é delicioso.

Porção 6 pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53076-risoto-de-salame-com-brocolis.html