# RISOTO DE MILHO E LINGUIÇA DE MICRO-ONDAS

## INGREDIENTES

2 xícaras de chá de arroz

2 cubos de caldo de carne

1 lata de milho em conserva

5 gomos de linguiça crua

1 cebola picada

5 xícaras de água quente

5 colheres de sopa de requeijão

## MODO DE PREPARO

Tire a pele da linguiça, desmanchando os gomos e coloque em um refratário grande de vidro destampado.

Leve ao micro-ondas em potência alta por 35 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar.

Adicione a cebola picada à linguiça e deixe fritar por mais 5 minutos em potência alta. Retire do micro-ondas, acrescente o caldo de carne, o milho e a água quente. Mexa para dissolver. Acrescente o arroz, tampe o refratário e volte ao microondas por mais 15 minutos. Após desligar, adicione o requeijão e deixe em tempo de descanso por 5 minutos. Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53412-risoto-de-milho-e-linguica-de-micro-ondas.html