RISOTO À MODA ERI

INGREDIENTES

1/2 kg arroz branco

200 g de lombo de porco defumado

4 cebolas de cabeça

6 tomates

Temperos verdes (1 maço de cebolinha e salsa, se preferir coentro folha)

Cominho a gosto

Sal a gosto

Pimenta calabresa a gosto

1 vidro de requeijão

2 tabletes de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Corte o lombo em fatias finas.

Pique a cebola e o tomate bem miúdo.

Refogue a cebola junto com o lombo, depois coloque o caldo de carne.

Depois de bem dourado coloque o tomate, cominho, pimenta calabresa, depois do tomate ter derretido coloque o arroz e acrescente água até que o arroz fique no ponto de um risoto tradicional.

Acrescente um pouco de tempero verde no risoto e por último acrescente o requeijão com o fogo baixo até formar um belo risoto cremoso.

Sirva em um travessa e coloque em recipiente o resto do tempero verde salsa e cebolinha verde para polvilhar em cima do risoto no prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53448-risoto-a-moda-eri.html