

RISOTO NAPOLITANO

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz parbolizado cru
- 10 tomates cereja cortado em 3 partes
- 1 vidro pequeno de champignon
- 1 xícara de parmesão ralado
- 2 cubinhos de caldo de ervas finas (ou galinha)
- 3 colheres de sopa de margarina (pode ser light)
- 4 folhas de couve cortadas em tirinhas finas
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de molho de tomate
- Salsinha a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola em uma colher de margarina e acrescente o arroz.

Cozinhe o arroz como de costume mas acrescente os cubinhos de caldo pronto e a salsinha. Mexa de vez em quando para soltar o amido e ficar cremoso.

Quando o arroz estiver quase cozido, acrescente o molho de tomate e o parmesão.

Em uma frigideira a parte, acrescente a manteiga e doure levemente os tomate e os cogumelos. Acrescente-os junto ao arroz para acabar de cozer mas o tempo suficiente para não desmanchar o tomate.

Na mesma frigideira usada para dourar os cogumelos e o tomate, acrescente a última colher de margarina e abafe a couve, não deixando muito tempo pois ela deve ainda ficar bem verde e crocante. Reserve.

Quando o arroz estiver macio, sirva o risoto coberto pela couve.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54829-risoto-napolitano.html>