RISOTO DE PEPERONI COM ERVA-DOCE

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de arroz tipo italiano (p/ risoto)

7 xícaras de chá de água

1 colher de sobremesa de erva-doce

1 colher de sopa de margarina

2 colheres de sopa de requeijão

1 xícara de chá de peperoni picado

1/2 xícara de bacon em cubinhos

2 dentes de alho

1/2 xícara de queijo gouda em cubinhos

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela grande,doure o alho, com a manteiga e adicione o bacon e o peperoni, até que fritem.

Na mesma panela, adicione o arroz, a água e o erva-doce.

Cozinhe em fogo baixo-médio, até o arroz ficar no ponto e a água secar, mexendo de tempos em tempos.

Após o arroz cozinhar, adicione o queijo gouda e o queijo ralado e acerte o sal.

Misture bem e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55032-risoto-de-peperoni-com-erva-doce.html