

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 frite.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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