

RISOTO DE SALSICHAS

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo
1 cebola pequena picada
1 e 1/2 xícaras (chá) de arroz crú lavado e escorrido
1/2 pimentão amarelo picado
3 xícaras (chá) de água quente
1 cubo de caldo de galinha
3 tomates maduros picados sem sementes
10 salsichas aferventadas e picadas
1 lata de ervilhas escorridas
Sal e salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a cebola no óleo, acrescente o arroz e refogue.

Junte o pimentão, os tomates, o caldo de galinha, o sal e a água. Misture, tampe e deixe cozinhar. Quando estiver seco, adicione a salsicha, a ervilha e a salsinha, mexa e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55159-risoto-de-salsichas.html>