

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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