RISOTO DE CHAMPIGNON COM ARROZ NORMAL

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido

1 colher de margarina

1 cenoura ralada

1 caixinha de creme de leite

queijo ralado a gosto

1 caldo de carne de galinha

1/2 xícara de leite quente

1 xícara de champignon cortado em tiras

Cheiro verde, salsinha

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz em uma panela com fogo medio, junte a manteiga e a cenoura.

Mexa bem até que a margarina se misture com os ingredientes.

Depois de misturado dissolva o caldo de carne no leite quente, e junte os champion.

Coloque no arroz e mexa bem.

junte o cheiro verde, a salsinha e o creme de leite.

Deixe no fogo por uns 10 minutos.

Sirva quente!

Acompanhamento: Picadinho de carne bovina e salada de folha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55449-risoto-de-champignon-com-arroz-normal.html