RISOTO MINEIRO

INGREDIENTES

300 g de arroz parbolizado cozido

1 cebola branca ralada

1 colher de margarina

1 dente de alho picadinho

sal a gosto

orégano e cheiro-verde a gosto

2 linguiças calabresas finas

100 g de bacon

1 copo de requeijão cremoso

100 g de queijo canastra

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a margarina e doure o alho e a cebola

Acrescente sal ou temperos a gosto

Refogue a calabresa em fatias e o bacon em pedaços pequenos

A esse refogado acrescente o arroz, já cozido (excelente oportunidade para aproveitar sobras de arroz da refeição anterior)

Em seguida, acrescente o requeijão e o queijo canastra

Misture bem e salpique cheiro

Sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6126-risoto-mineiro.html