

RISOTO SIMPLES GOSTOSO SEM CARNE VEGETARIANO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz arbório
2 tomates
2 pimentão
1 cebola
4 dentes de alho
milho a gosto
8 colheres cheias de molho de tomate
cebolinha verde
queijo a gosto
metade de um tablete de caldo

MODO DE PREPARO

Preparo

Em uma panela coloque o óleo e refogue as cebolas e o alho picados

Repita as conchas conforme for secando o arroz na panela

O arroz precisar soltar o amido que é o que faz o caldo do risoto

Coloque o tomate, o pimentão e a cebolinha picadas, o milho e mexa

Misture bem os ingredientes e sirva

Ferva uma chaleira de água

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/450-risoto-simples-gostoso-sem-carne-vegetariano.html>