



Risoto de Presunto

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz cozido
- 300 gr. de presunto fatiado
- 200 gr. de salaminho fatiado
- 150 gr. de bacon
- 6 ovos
- 2 colheres de sopa de salsinha
- Óleo
- 100 gr. de azeitonas verdes sem caroço
- 1 pacotinho de queijo ralado.
- Margarina
- Farinha de rosca

Modo de Preparo:

- Corte o presunto, o salaminho e o bacon em pedacinhos e reserve.
- Em uma panela grande, coloque o óleo e o bacon para fritar.
- Quando o bacon estiver frito e dourado, acrescente o presunto e o salaminho e deixe fritar.
- A seguir, acrescente os ovos batidos e mexa, até que os ovos fiquem cozidos e bem misturados aos outros ingredientes.
- Acrescente o arroz e a salsinha e misture tudo muito bem.
- Unte um refratário com a margarina e com a farinha de rosca.
- Coloque toda a mistura no refratário e enfeite com as azeitonas.
- Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.
- Normalmente eu faço este arroz para acompanhar o churrasco e a galera adora!!!!
- DICA: coloque os ovos em uma tigela e bata com um garfo, acrescentando um pouquinho de água.