

Risoto de Legumes

Ingredientes

- ½ quilo de arroz lavado
- cenoura cozida
- ervilha cozida
- palmito cozido
- milho cozido
- 1 lata de puro purê
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 colher de chá de pimenta do reino
- 1 colher de chá de orégano
- salsinha e cebolinha
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho amassados
- óleo
- ½ colher de café de aromatizante de pimenta
- ½ colher de café de aromatizante de tomilho
- ½ colher de café de aromatizante de louro
- ½ colher de café de aromatizante de manjeriçã

Modo de Fazer

Numa panela, cozinhe o arroz normalmente ou aproveite o arroz que sobrou de outro dia. Em outra panela, frite a cebola e o alho, coloque o puro purê, a massa de tomate dissolvida e o resto dos temperos, inclusive os legumes. Deixe cozinhar por 20 minutos. Numa bacia coloque o arroz cozido e acrescente o molho mexendo bem, coloque num pirex, polvilhe com queijo ralado e ponha no forno para esquentar, cobrindo com papel alumínio.

