RISOTO DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g de arroz fresco

1 peito de frango

5 sachês de tempero a gosto

orégano a gosto

1 lata de creme de leite

1 lata de milho

150 g de presunto

150 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz

Coloque o peito em uma panela de pressão para cozinhar com meio litro de água temperada a gosto

Assim que o arroz estiver cozido, reserve em uma travessa de sua escolha que possa ir ao micro

Retire o peito de frango e coloque em uma vasilha vedada para desfiar

Acrescente os outros ingredientes, adicionando aos poucos para poder misturar

Em seguida, adicione ao arroz e misture bem

Leve ao micro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12005-risoto-de-frango.html