RISOTO AO CURRY COM FIGO EM PASSA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de Becel Amanteigado

1 dente de alho amassado

150 g de filé de peito de frango cozido e desfiado

1 xícara de arroz agulhinha

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de curry em pó

1 xícara de vinho branco seco

3 colheres (sopa) de água fervente

1 colher (sopa) de salsinha picada

5 colheres (sopa) de figo seco picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça 2 colheres (sopa) de Becel Amanteigado em fogo médio, refogue o alho e o frango desfiado por 3 minutos.

Junte o arroz, o sal, o curry, o vinho e refogue por dois minutos ou até evaporar o vinho.

Adicione 1 xícara (chá) da água fervente e cozinhe, em fogo baixo, até secar. Repita a operação até terminar o liquido e o arroz estar cozido, porém firme.

Retire do fogo, acrescente o restante de Becel Amanteigado, a salsinha, o figo e misture delicadamente. Sirva a seguir.

Se preferir substitua o arroz comum por arroz tipo arbóreo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13264-risoto-ao-curry-com-figo-em-passa.html