

# RISOTO DE ARROZ INTEGRAL COM FRANGO

## INGREDIENTES

280 g de arroz integral  
200 g de peito de frango desfiado  
4 colheres (sopa) de requeijão cremoso light  
50 ml de água  
1/2 cebola picada  
1 dente de alho picado  
1/2 pimentão vermelho picado  
1/2 cenoura ralada  
1 colher (sopa) de azeite de oliva  
cheiro-verde a gosto  
sal marinho a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione azeite e refogue a cebola e o alho.

Adicione o pimentão, a cenoura, o frango e o sal marinho.

Deixe refogar e coloque água.

Adicione o arroz integral cozido ao dente.

Adicione o requeijão e misture.

Finalize com o cheiro-verde e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15203-risoto-de-arroz-integral-com-frango.html>