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