

# RISOTO DE FRANGO COM NATA (DELICIOSO)

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango (cru) picado em cubos pequenos

1 cebola grande picada

2 dentes de alho picados e amassados com uma colher de café de sal

1/2 xícara de óleo

1 cubo de caldo de frango

3/4 xícara de extrato de tomate (ou pode ser um sachê de molho de tomate)

5 xícaras de arroz

1 pote de nata (300 g)

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 chaleira de água fervente (aprox 3 litros)

1/2 maço de cheiro-verde(opcional)

orégano a gosto (opcional)

1 pitada de curry (opcional)

pimentão a gosto (uso um quadradinho pequeno bem picado, opcional)

gosto de finalizar com aproximadamente 100 g de queijo mussarela escamado

aconselho você utilizar uma colher de pau para realizar a receita

## MODO DE PREPARO

Em uma panela média para grande, aproximadamente 35 cm de diâmetro, aqueça o óleo em fogo alto, doure o alho, a cebola e o pimentão.

Acrescente o frango picado, a pimenta-do-reino, o orégano, o curry, 2 pitadas de sal, e mexa até selar os cubos de frango.

Adicione o extrato de tomate, o caldo de frango desmanchado (com a mão mesmo) e misture bem.

Tampe a panela, baixe para fogo médio (se seu fogão for muito forte, baixe para fogo brando) e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos, mexendo de vez em quando.

Adicione o arroz lavado (em escorredor de arroz ou um coador grande), e mexa muito bem para não grudar no fundo da panela.

Logo após secar, adicione água até cobrir a mistura e não pare de mexer.

Prove o sal e, se necessário, adicione mais (a dica é deixar levemente ultrapassado em sal, pois no final do cozimento do arroz, ele irá absorver bastante o sal).

Vá adicionando água e misturando sem parar.

Quando o arroz já estiver macio e ainda estiver um pouco de água a mais, adicione a nata, o cheiro-verde e o queijo.

Tampe a panela e sirva em seguida.

Fica uma delícia servido com salada de maionese e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/17066-risoto-de-frango-com-nata-delicioso.html>