

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 quadrado 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 escurador 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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