RISOTO DE CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

1/2 linguiça calabresa

1/2 peito de frango cortado em cubos

1 lata de cerveja preta

1 e 1/2 xícara de caldo de frango

1 xícara de arroz

3 dentes de alho amassados

1 colher (chá) de curry

pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a calabresa picada em rodelas na panela sem óleo e deixe fritar na própria gordura.

Quando estiver frita, coloque o alho, deixe dourar e coloque o frango.

Assim que o frango corar, coloque o curry e o arroz.

Mexa e coloque a cerveja, misturando sempre.

Conforme a cerveja for secando, vá adicionando o caldo de frango quente até dar o ponto, sempre mexendo. Confira o sal e coloque mais se achar necessário.

Coloque a pimenta e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18073-risoto-de-cerveja-preta.html