

# RISOTO DE FRANGO E MILHO

## INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango cozido  
4 xícaras de arroz pronto  
1 caixa de creme de leite  
2 colheres (sopa) de requeijão cremoso  
4 dentes de alho  
1 cebola média  
3 colheres de milho em conserva  
1 sachê de tempero em pó vermelho (carnes)  
1 colher de colorau  
1 colher de azeite  
2 conchas de água  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Doure a cebola juntamente com o alho no azeite.  
Acrescente o colorau e o tempero pronto, e uma pitada de sal.  
Após os temperos estarem todos bem refogados, acrescente o frango até dourar.  
Adicione o milho, as duas conchas de água e espere até a água secar da panela.  
Coloque o arroz, o creme de leite e o requeijão.  
O ponto para servir é dado quando, ao mexer, consegue ver o fundo da panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19413-risoto-de-frango-e-milho.html>