

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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