

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/19413-risoto-de-frango-e-milho.html>