

RISOTO DE FRANGO CAPRESI FÁCIL

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) filé de frango em cubos ou tiras finas

1/2 xícara (chá) de arroz arbório ou carnaroli

1/2 cebola picada

1 dente de alho

1 colher (sopa) manteiga ou margarina

1 litro de caldo de legumes ou frango

3 bolinhas de queijo mussarela ralada ou picada

manjeriço a gosto

sal a gosto

pimenta a gosto

1/2 tomate picado

azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Use frango que tiver de sobra ou frite rapidamente como de costume, com pouco tempero e depois reserve.

Refogue com azeite a cebola, o alho e no final adicione o arroz, depois misture até todos os ingredientes se incorporarem e comece a colocar o caldo em uma concha por vez.

Abaixe o fogo e mexa o tempo todo, depois adicione mais caldo sempre que estiver quase secando.

Quando tiver usado metade do caldo comece a experimentar o arroz, o ponto tem que ser al dente.

Esse processo dura aproximadamente 15 minutos, quando estiver pronto desligue o fogo e adicione o frango, a mussarela, o tomate e o manjeriço.

Mexa até o queijo derreter, depois finalize com a colher de manteiga para dar brilho e mais sabor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20563-risoto-de-frango-capresi-facil.html>