

RISOTO DE FRANGO COM CALABRESA

INGREDIENTES

1 pedaço de linguiça calabresa cortada em rodelas

2 cenouras picadas

1 molho de coentro

2 batatas cortadas em rodelas

1 envelope de tempero sazón

4 copos de arroz parboilizado

1/2 pacote de molho de tomate

1 pacote de batata palha

1 caixa de milho verde e ervilha

1 peito de frango cozido e desfiado

1 tomate

1/2 cebola

3 dentes de alho

sal a gosto

1 e 1/2 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Soque os três dentes de alho, coloque um pouco de óleo na panela para refogar o alho até dourar.

Coloque na panela, a linguiça, o arroz, a cenoura e a batata.

Misture bem e acrescente água até um dedo acima do nível do arroz e coloque o caldo de galinha e sal a gosto.

Ao cozinhar o frango e desfiar, coloque uma colher (sopa) de óleo em outra panela.

Acrescente o frango desfiado, o tomate cortado em pedaços pequenos, a cebola cortada em pedaços, o coentro picado, o molho de tomate, o tempero, o sal a gosto e um copo de 200 ml de água.

Misture bem e aguarde por volta de 15 minutos.

Aguarde por mais ou menos 20 minutos com o arroz no fogo alto, abaixe o fogo e deixe mais 5 minutos no fogo baixo, e apague quando o arroz estiver sequinho.

Em um recipiente grande, coloque o arroz e o frango e misture.

Depois, acrescente o milho verde e a ervilha e misture.

Por último coloque a batata palha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21473-risoto-de-frango-com-calabresa.html>