

RISOTO DE FRANGO DA CAROL

INGREDIENTES

1 peito de frango

1 tomate picado

1 cebola picada

1 xícara de arroz

2 caldos de galinha

1 sachê de sazón para frango

100 g de presunto picado

100 g de mussarela picada

1 molho de tomate

1 lata de milho verde

1 colher de azeite

colorau a gosto

salsinha a gosto

queijo ralado a gosto

água o suficiente para cozinhar o frango

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão, cozinhe o peito de frango com os 2 caldos de galinha e água o suficiente para cobrir o peito, por aproximadamente 15 minutos.

Após o cozimento do frango desfie-o e reserve a água que ficou na panela.

Coloque o arroz para cozinhar com a mesma água do frango que foi reservada, não deixe a água secar totalmente, pois o risoto fica molhadinho, reserve.

Em outra panela, refogue o tomate e a cebola com o azeite.

Em seguida junte o frango desfiado, o molho de tomate, o colorau, o sazón e a salsinha.

Deixe cozinhar no fogo baixo por uns 3 minutos, mexendo sempre.

Junte o arroz com o frango delicadamente, desligue o fogo.

Misture a mussarela, o presunto e o milho.

Sirva em uma travessa e polvilhe o queijo ralado por cima.

Bom apetite!