

RISOTO DE FRANGO COM SALSICHA

INGREDIENTES

1/2 kg de arroz (soltinho)
1/2 kg de peito de frango
250 g de salsicha picada
1 dueto de milho e ervilha
2 tabletes de caldo de galinha
1 tomate
1 cebola
1 pimentão
coentro a gosto
sal a gosto
colorau a gosto
1 dente de alho
1 colher de sopa de óleo
2 copos de água

MODO DE PREPARO

Cozinha o peito de frango na pressão com sal, alho e o colorau.

Enquanto isso faça um caldo verde no liquidificador, com o tomate, a cebola, o pimentão, o coentro e os 2 copos de água, leve para a panela e deixe ferver.

Se precisar de mais água é só acrescentar.

Quando o peito estiver cozido, despeje o caldo que cozinhou dentro da panela, e reserve o peito.

Quando obter fervura, acrescente o arroz e os tabletes de caldo de galinha.

Doure o alho com a colher de óleo e junte à panela.

Quando estiver quase cozido, acrescente a salsicha picada e junte com o dueto e o peito desfiado.

Espere terminar de secar a água.

Dica: para desfiar o frango com mais facilidade, basta depois de tirado o caldo do cozimento, fechar a panela de pressão e balançar bastante, até que se solte os ossos, depois é só retirar os ossos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22630-risoto-de-frango-com-salsicha.html>