

# RISOTO CREMOSO DE FRANGO

## INGREDIENTES

500 g de peito de frango sem osso  
2 e 1/2 xícaras de arroz  
3 dentes de alho  
1 cebola  
1 tomate  
2 colheres de óleo  
3 xícaras de água  
180 g de palmito juçara (ou outro da sua preferência)  
100 g de milho verde (opcional)  
200 g de creme de leite  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos pequenos.

Pique o alho, a cebola, o tomate e o palmito.

Lave o arroz e reserve.

Numa panela grande, aqueça o óleo.

Frite o alho e a cebola, quando estiverem dourados, junte o frango e o sal.

Quando o frango estiver cozido, acrescente o arroz e a água.

Mexa de vez em quando, para não deixar grudar no fundo da panela.

Quando o arroz estiver quase cozido, acrescente o tomate.

Quando o arroz estiver cozido, acrescente o milho, o palmito e o creme de leite.

Mexa bem e desligue o fogo.

Aguarde uns 5 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23201-risoto-cremoso-de-frango.html>