

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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