

RISOTO CREMOSO DO JEAN

INGREDIENTES

2 litros de água quente
óleo de milho
3 copos (180ml) de arroz branco
400 g de bacon
400 g de calabresa
4 colheres (sopa) bem cheias de massa de tomate
500 g de peito de frango em cubos
1 cubo de caldo de galinha ou carne
4 dentes de alho
1/2 cebola triturada
1 lata de milho e ervilha
1/2 lata de creme de leite
1 copo de requeijão cremoso
200 g de queijo mussarela ralado
180 g de batata palha
cheiro-verde
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a calabresa e o bacon em cubos médios e frite até dourar, reserve.

Em uma panela grande, adicione o alho picado e a cebola até dourar.

Em seguida, frite o frango até dourar.

Logo após, adicione o arroz sem lavar, a água quente e a massa de tomate, acerte o sal e mexa a cada 5 minutos.

Quando estiver quase secando, adicione o milho/ervilha, o bacon e a calabresa e espere secar.

Por último, adicione o creme de leite, o requeijão e o cheiro-verde e misture bem.

Vire em uma refratário de vidro, polvilhe o queijo ralado e acrescente a batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23770-risoto-cremoso-do-jean.html>