RISOTO DE FRANGO SUPER FÁCIL E ECONÔMICO

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de arroz

4 dentes de alho

1 sachê de sazón (para o arroz)

1 tomate grande

1/2 xícara de molho de tomate

1 cebola pequena

azeite

1/2 lata de milho

1/2 kg de peito de frango sem osso

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango já cortado em pequenos cubinhos numa panela de pressão com 1/2 litro de água, azeite, sal a gosto e 1 caldo knorr de galinha.

Deixe cozinhar por 10 minutos.

Após cozinhar, reserve o frango, separe a água em que ele foi cozido e também reserve para usá-la.

Faça o arroz no modo tradicional usando 2 dentes de alho e o sazón para arroz.

Depois de cozido, reserve-o.

Numa panela grande, coloque 2 dentes de alho triturado, a cebola e um pouco de azeite com 1/2 colher de manteiga e deixe quase dourar.

Acrescente o tomate, espere formar uma calda, acrescente o molho de tomate e uma xícara da água em que foi cozida o frango.

Logo após este passo, acrescente o frango e deixe cozinhar até secar um pouco o caldo.

É neste momento que você deve acertar o sal.

Depois de secar um pouco o caldo, acrescente o milho e deixe cozinhar por uns 5 minutos.

Logo após, acrescente aos poucos o arroz e misture bastante.

Passe para uma vasilha de sua preferência e acrescente queijo parmesão ralado em cima, fica uma delicia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26001-risoto-de-frango-super-facil-e-economico.html