

# RISOTO DE FRANGO EM CUBOS

## INGREDIENTES

300 g de frango em cubos  
1/2 cebola grande  
4 dentes de alho socados com uma pitada de sal  
1 e 1/2 xícara de arroz arbóreo  
1 caldo de legumes  
sázon  
tempero verde  
pimenta-do-reino  
2 colheres (sopa) de margarina  
1 colher (chá) de corante  
200 g de queijo mussarela ralada

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque a margarina refogue a cebola, alho deixe dourar.

Depois, acrescente o frango em cubos para que possa fritar e vá acrescentando seus temperos como sázon, pimenta-do-reino e molho inglês.

Quando o frango já estiver frito, coloque o arroz e refogue até os temperos unificarem.

Vá acrescentando um copo de água de pouquinho em pouquinho e vá mexendo e degustando o sabor para saber se está no seu gosto.

Depois de tudo certo coloque o tempero verde e a mussarela.

E sirva, pois seu risoto em cubos está pronto e delicioso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26678-risoto-de-frango-em-cubos.html>