

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 százon, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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