

# RISOTO DE FRANGO IMPROVISADO

## INGREDIENTES

sobra de arroz

1 kg de peito de frango

1 cebola picada

4 dentes de alho

2 tabletes de caldo de galinha

2 colheres (sopa) de manteiga

1 caixinha de creme de leite

1 lata de milho

1 sachê de molho de tomate

50 g de queijo ralado

1 pitada de manjeriço seco

1 pitada de salsa seca

coentro

sal

## MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos e tempere com pouco sal e um pouco do alho.

Em uma panela grande coloque a manteiga, a cebola e resto do alho. Deixe refogar.

Coloque o frango, mexa um pouco e acrescente o molho de tomate, o caldo de galinha e o milho. Mexa novamente e tampe a panela por 2 minutos.

Logo em seguida acrescente o arroz.

Mexa bem e coloque o creme de leite (não usei a caixinha toda), o manjeriço, a salsa.

Mexa bem e deixe por mais uns 2 minutinhos.

Por último coloque o queijo ralado e mexa.

O coentro é só para enfeitar na hora servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27045-risoto-de-frango-improvisado.html>