

RISOTO DE FRANGO COM TOMATE (ARROZ ROSINHA)

INGREDIENTES

4 tomates grandes
1 cebola grande
1/2 xícara de azeite
500 g de peito de frango (a gosto)
3 xícaras de arroz branco
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Adicione em uma panela razoavelmente grande a cebola picadinha e refogue no azeite até dourar.

Coloque os tomates fatiados com pele em tamanhos maiores na panela e mexa amassando até o tomate dissolver por completo, deixando somente a pele a mostra.

Adicione os frangos cortados em cubos e, se preferir, também pode adicionar uma coxa para dar mais sabor. Refogue a gosto.

Complete a panela com água já preaquecida, até cobrir por completo os frangos com sobra de mais um dedo.

Após o frango cozinhar nesta água, adicione o arroz, o sal e mexa bem.

Assim que o arroz estiver bem cozido, desligue o fogo e deixe a panela fechada para curtir um pouco.

Sirva logo em seguida, ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27161-risoto-de-frango-com-tomate-arroz-rosinha.html>