

RISOTO CREMOSO DE FRANGO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 xícara de arroz raris 7 grãos com cenoura

1 cebola pequena

100 g de brócolis

50 g de vagem

1 tomate pequeno

alho poró

pimenta calabresa desidratada

1/2 peito de frango em cubos

2 colheres (sopa) de requeijão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, doure a cebola e acrescente o frango.

Deixe secar todo o "suco" da carne do frango, acrescente o restante dos legumes picados em cubos pequenos e deixe refogar.

Acrescente o arroz e a pimenta (a gosto) e misture bem.

Cubra com água previamente aquecida e coloque o sal.

Fique atento ao arroz durante o cozimento e sempre deixe-o coberto por água.

Geralmente, são necessários de 25 a 35 minutos para o arroz cozinhar bem.

Depois que o arroz estiver no ponto, deixe a água do arroz secar um pouco, mas não toda.

Desligue a panela. Por último, coloque o requeijão e misture bem.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27311-risoto-cremoso-de-frango-com-legumes.html>