

RISOTO GOSTOSO DE FRANGO

INGREDIENTES

4 sobrecoxas de frango sem a pele
2 folhas de sálvia
3 dentes de alho picados
1 cebola picada
tempero verde a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
2 xícaras de arroz arbóreo
1 litro de água fervente
2 cubos de caldo de galinha
2 xícaras de queijo prato ou mussarela ralado
2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com a sálvia, os dentes de alho, a cebola, o tempero verde, o sal e a pimenta.

Deixe tomar gosto por 20 minutos.

Numa panela, aqueça o óleo e frite o frango, reservando o tempero.

Frite e pingue água de vez em quando, até que a carne solte dos ossos.

Retire os ossos, ponha o tempero reservado e frite novamente.

Dissolva os cubos de caldo na água fervente.

Adicione o arroz na panela com o frango refogue um pouco.

Coloque a água aos poucos e mexendo sempre, para o arroz ficar cremoso.

Quando o arroz estiver cozido, ponha o queijo e misture até derreter bem.

Sirva imediatamente, com uma saladinha verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27334-risoto-gostoso-de-frango.html>