

RISOTO DE FRANGO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cortado em cubos
- 2 xícaras de chá de arroz
- 1 cenoura cortada em cubos
- 4 xícaras de água fervente
- 1 tomate grande sem pele e sem semente cortada em cubos
- 1 cebola média cortada em cubos
- 1 pimentão cortado em cubos
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 xícara de chá de cebolinha e salsa picados
- 1 xícara de chá de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão média, coloque o azeite e doure os dentes de alho e a cebola.

Adicione o caldo de galinha e o frango, mexendo sempre até dourar.

Coloque a cenoura, o tomate, o pimentão e o arroz e refogue por 2 minutos mexendo sempre.

Adicione a água fervida e tampe a panela.

Após pegar pressão, conte 3 minutos (certinhos) e desligue o fogo deixando a pressão sair naturalmente.

Abra a panela, adicione a cebolinha, salsa e mexa.

Coloque em um refratário e salpique o queijo ralado.

Pronto!

Uma salada verde é perfeita para acompanhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28060-risoto-de-frango-delicioso.html>