

RISOTO DE FRANGO COM MAÇÃ

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de arroz arbóreo
1 e 1/2 litros de água
2 cubos de caldo de legumes
400 g peito de frango (aproximadamente 2 pedaços)
1 maçã picada em pedaços pequenos (bem madura)
2 colheres de sopa de manteiga sem sal
2 cebolas médias picadas (1 para refogar o frango e 1 para refogar o arroz)
6 dentes de alho amassados (3 para refogar o frango e 3 para refogar o arroz)
6 colheres de sopa de azeite (3 para refogar o frango e 3 para refogar o arroz)
2 xícaras de chá de vinho branco
100 g de queijo parmesão
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O FRANGO E MAÇÃ:

Para o frango e maçã: Em uma panela alta, refogar 1 cebola e 3 dentes de alho em 3 colheres de azeite. Quando a cebola ficar transparente, acrescentar o peito de frango, picado em pedaços pequenos. Quando o frango estiver cozido, acrescentar a maçã picada. Complementar com o sal e a pimenta-do-reino. Reservar.

ARROZ:

Arroz: Dissolver os dois cubos de caldo de legumes no litro e meio de água, mantendo a mistura aquecida. Em outra panela, sempre em fogo médio, refogar 1 cebola e 3 dentes de alho em 3 colheres de azeite e uma colher de sobremesa de manteiga sem sal. Quanto a cebola ficar transparente (por volta de 5 a 8 minutos depois) colocar o arroz arbóreo. Mexer a mistura até que os grãos de arroz fiquem com as bordas transparentes. Acrescentar o vinho branco e continuar misturando. Quando o vinho secar, inserir uma concha do caldo de legumes e permanecer misturando. Repetir a colocação do caldo sempre que a mistura secar, até que o arroz esteja al dente (30 a 40 minutos).

Para finalizar o prato, acrescentar ao arroz o frango com maçã, a outra colher de sopa de manteiga sem sal e o queijo parmesão. Misturar tudo e servir imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28174-risoto-de-frango-com-maca.html>