

RISOTO GAÚCHO

INGREDIENTES

1 peito de frango
2 litros e 500 ml de água
sal a gosto
1 cabeça de alho picada
2 xícaras de arroz
1 tablete de caldo de galinha
1 pacote de molho de tomate
1/2 cebolas
manteiga
4 tomates
salsinha
cebolinha
manjerona
1/2 pimentão
1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe 1 peito de frango em 2 litros e 500 ml de água com sal e alho, desfiar quando cozido.

Reserva a água do cozimento, usar metade pra cozinhar o arroz.

A outra metade, esquite com um caldo de galinha e um pacote de molho de tomate.

Frite 1/2 cebola na manteiga, quando estiver fritando, coloca o frango desfiado.

Quando estiver dourado, coloca os tomates picados sem semente, salsinha, cebolinha, manjerona e o pimentão.

Misture e tampe.

Vá mexendo, até o tomate derreter.

Vá colocando o arroz e mexendo, quando colocar metade do arroz, coloque metade da água com molho de tomate e vá mexendo.

Coloca resto do arroz e da água e mexa, até ficar cremoso.

Acerte o sal.

Quando começar a grudar no fundo, pode tirar do fogo.

Servir com queijo ralado no prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28356-risoto-gaicho.html>