

RISOTO DE FRANGO COM ABÓBORA

INGREDIENTES

300 g de peito de frango

300 g de abóbora

1 cebola média

3 dentes de alho

2 litros de caldo de frango

2 xícaras de arroz arbóreo

200 ml vinho branco seco

queijo parmesão

manteiga

azeite (oliva ou girassol)

cheiro-verde

sal

pimenta

MODO DE PREPARO

Pique o frango e a abóbora em cubos e reserve.

Tempere o frango com sal e pimenta a gosto.

Pique o alho e a cebola e reserve.

Em uma panela, aqueça o caldo de frango.

Em uma segunda panela, aqueça o azeite e acrescente uma colher de manteiga, para aprimorar o sabor.

Frite o frango até dourar.

Acrescente o alho e a cebola e refogue.

Acrescente a abóbora e frite durante cerca de 5 minutos, para que não passe demais.

Junte o arroz, mexa e logo após, acrescente o vinho branco e mexa sem parar.

Quando o líquido da panela diminuir, acrescente o caldo de frango e continue mexendo sem parar, sempre acrescentando caldo quando necessário.

Quando o arroz estiver al dente, finalize com uma colher de sopa de manteiga, cheiro-verde e queijo parmesão a gosto, e sirva imediatamente.