

# RISOTO DE MOELA

## INGREDIENTES

- 1 kg de moela de frango
- 2 xícaras de chá de arroz
- 3 tomates médios picados
- 2 cebolas médias picadas
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 folhas de louro
- 1 colher de chá de páprica picante
- aproximadamente 1 litro e 400 ml de água fervente
- sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, aqueça a margarina, até que esteja totalmente derretida.

Adicione a moela, o sal e frite bem.

Acrescente as cebolas, a pimenta-do-reino, misture e deixe as cebolas fritarem levemente, junte os tomates picados e a páprica.

Quando os tomates estiverem moles, coloque as folhas de louro, o arroz misture bem.

Acrescente a água fervente e cozinhe, mexendo de vez em quando para não grudar, até que o arroz esteja macio, deixando um pouco de caldo para que o risoto fique cremoso.

Sirva acompanhado de uma salada ou batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28629-risoto-de-moela.html>