

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>