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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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