RISOTO MINEIRO DELICIOSO

INGREDIENTES

600 g de peito de frango

1 cebola média picada em cubinhos

2 colheres de sopa de manteiga

1 colhere de sopa de azeite de oliva

4 colheres de sopa de shoyu

3 xícaras de chá de arroz arbóreo

1 copo americano de vinho branco seco

1 lata de molho milho verde

2 cubos de requeijão polenguinho (quadradinho)

1 ramo de brócolis

6 azeitonas verdes picadas

cebolinha picadinha

chimichurri (tempero seco)

açafrão

2 cubos de caldo de galinha

300 g de queijo muçarela ralado

1 e 1/2 litro de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque a água e os caldos de galinha para ferver e mantenha-os sempre quentes.

Em outra panela, aqueça o azeite e uma colher de manteiga e acrescente cebola até escurecer.

Coloque o frango e frite até dourar.

Na temperatura médio-alta, acrescente o arroz e misture por 3 minutos.

Adicione o vinho branco seco e mexa, até que o líquido seja completamente absorvido.

Acrescente cebolinha picadinha, tempero chimichurri (ervas secas), açafrão, shoyo, milho, azeitona e sal a gosto.

Depois disso, coloque 1 concha da água fervente e misture até que o líquido quase seque.

Repita o processo, até que o arroz esteja al dente (cerca de 18 minutos, contando a partir do momento que você colocou o vinho).

Antes de desligar, acrescente os dois cubos de requeijão polenguinho, aqueça e misture.

Desligue o fogo, coloque as flores do brócolis por cima do arroz e feche a panela, deixando que o vapor o cozinhe.

Acrescente o queijo muçarela no prato.

Salpique cebolinha e chimichurri para decorar e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29194-risoto-mineiro-delicioso.html