

RISOTO DE LIMÃO COM FILÉ DE FRANGO NA CROSTA DE ALHO E TOMATE

INGREDIENTES

500 g de arroz arbóreo (arroz de risoto)

500 g filé de frango

2 limões taiti

1 cálice de vinho branco

3 talos de cebolinha

1 cenoura

1 cebola média

2 dentes de alho

2 tomates

farinha de rosca

azeite

manteiga

sal

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

CALDO PARA RISOTO:

Caldo para Risoto:(Legumes)

Se preferir utilizar caldo pronto.

Corte os legumes rusticamente para o caldo, coloque numa panela com 2,5 litros de água.

Deixe ferver por 15 minutos.

RISOTO:

Risoto:Refogue a cebola picada e despeje o arroz.

Coloque o cálice de vinho.

Esprema os limões no arroz.

Vá despejando o caldo (sem os legumes, apenas o líquido) no arroz, até obter a consistência 'al dente', porém manter o risoto molhado.Com o fogo desligado, coloque duas colheres de manteiga, mexa bem e tampe a panela por 3 minutos.

Decore com cascas de limão por cima do arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31463-risoto-de-limao-com-file-de-frango-na-crosta-de-alho-e-tomate.html>