

RISOTO DE FRANGO SIMPLES E FÁCIL

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1/2 kg de peito de frango temperado, cozido e desfiado

1 tempero pronto de frango

1 sachê de extrato de tomate

1 cebola picada

1 tomate picado

1/2 pimentão picado

sal a gosto

óleo

1 caixa de creme de leite

orégano

água

azeite

Queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela com fogo baixo, coloque óleo, a cebola, tomate e pimentão picado.

Depois acrescente o tempero pronto de frango e deixe dourar.

Acrescente o extrato de tomate, misture, coloque sal se achar necessário.

Acrescente 1/2 copo de água e deixe ferver, mas sempre misturando.

Acrescente orégano e logo depois o frango desfiado e misture.

Deixe ferver uns 3 minutos, acrescente mais 1/2 copo de água e misture.

Depois desligue o fogo e misture esse molho todo na panela de arroz e misture até envolver todo o arroz.

Acrescente o creme de leite, ele deixará mais cremoso, não é obrigatório o creme de leite.

Pronto, sirva com o queijo ralado e o azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32899-risoto-de-frango-simples-e-facil.html>