

RISOTO DE CORAÇÃO DE GALINHA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
1 colher de manteiga/margarina
2 dentes de alho amassados
1/2 kg de coração de galinha picados
1 cebola picada
2 tomates sem pele picados
1 caldo de galinha
cebolinha
1/2 pote de requeijão
1/2 caixinha de creme de leite
sal (e orégano) a gosto

MODO DE PREPARO

Fazer o arroz separadamente (normal com tempero).

Em outra panela dourar a cebola e o alho na manteiga.

Acrescentar os tomates picados e depois o caldo de galinha. Aguardar uns 3 minutos.

Acrescentar o coração picado e colocar um copo de água.

Deixar cozinhar por 30 minutos (enquanto cozinha ir acrescentando um pouco de água, quando necessário, para não queimar).

Acrescentar o requeijão e um pouco de cebolinha.

Desligar o fogo e acrescentar o creme de leite. Se desejar acrescentar sal.

Pegar o arroz já cozido e misturar ao molho pronto.

Colocar em uma travessa.

Sirva a seguir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33929-risoto-de-coracao-de-galinha.html>