

RISOTO DE FRANGO (SIMPLES)

INGREDIENTES

5 colheres de azeite

1/2 cebola picada

2 dentes de alhos grandes amassados

1 e 1/2 xícara de arroz

2 colheres de abóbora cabotiá picada

1 caldo de galinha

4 copos de água

1 colher de salsa picada

1 colher (cheia) de requeijão

1 e 1/2 colher de maionese

1 colher rasa de queijo ralado

1/2 peito de frango cozido e desfiado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, esquente um pouco o azeite, em seguida adicione a cebola e o alho e frite sem deixar dourar.

Junte o arroz e a abóbora e refogue.

Acrescente a água e o caldo de galinha.

Cozinhe o arroz até que ele fique papa. Se necessário, acrescente mais água, de forma que o arroz fique papa e bem cozido.

Antes que seque totalmente a água, acrescente o restante dos ingredientes e misture em fogo baixo, incorporando-os bem ao arroz, por 1 minuto.

Desligue o fogo e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34627-risoto-de-frango-simples.html>