

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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