

RISOTO DE FRANGO E BACON

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de arroz (branco ou arbóreo)
1 peito de frango
1 cebola pequena picada em cubinho
3 dentes de alho
2 cubos de caldo de galinha
sal a gosto
azeite de oliva
1/5 lata de pomarola
150 g de bacon cortados em cubinhos bem pequenos
1/3 de um vidro de leite de coco
queijo ralado de sua preferência

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com os caldos de galinha com bastante água, na panela de pressão por 20 minutos, ou até que esteja completamente cozido (é importante cozinhar em bastante água pois esse caldo será utilizado no risoto).

Enquanto isso, frite bem o bacon na panela separada e reserve.

Retire o frango da panela e reserve o caldo.

Desfie o frango e reserve.

Em uma panela grande, refogue a cebola e o alho no azeite de oliva.

Acrescente em seguida o frango desfiado, bacon, o arroz e a polpa de tomate.

Acrescente o caldo do frango aos poucos e não pare mais de mexer até que o arroz cozido.

Por fim, acrescente o queijo ralado e o leite de coco.

Mexa bem e sirva acompanhado de uma carne grelhada.

O segredo da receita é cozinhar em fogo baixo e não parar de mexer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35210-risoto-de-frango-e-bacon.html>