

# RISOTO GOSTOSO

## INGREDIENTES

2 copos americanos de arroz  
2 colheres de sopa de azeite  
2 cenouras grandes  
500 g de peito de frango  
1 caixa de creme de leite  
2 cebolas de cabeça médias  
1 caldo de galinha  
1 lata de molho de tomate  
1 pacote de queijo parmesão  
300 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz como de costume e reserve.

Rale a cenoura e a cebola.

Coloque o frango para cozinhar com o caldo de galinha, o azeite e a cebola ralada.

Quando o frango estiver pronto desfie e junte com a cenoura ralada.

Deixe cozinhar por 3 minutos em fogo baixo.

Após a cenoura estar cozida acrescente o molho de tomate, o queijo parmesão e o creme de leite até o molho levantar fervura.

Por último junte o arroz cozido ao molho quente e misture a mussarela ralada.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/37017-risoto-gostoso.html>