

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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