

RISOTO DE FRANGO DESFIADO COM TOMATE SECO

INGREDIENTES

1 colher de sopa de manteiga
1 cebola média picada
150 g de tomate seco picado
250 g de peito de frango desfiado
2 tabletes de caldo de galinha
1/2 xícara de vinho branco seco
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
2 xícaras de arroz para risoto (ou arroz arbóreo)
2 litros de água (caso utilize o arroz arbóreo, serão 1,5 litros)

MODO DE PREPARO

Prepare o frango, com o tempero a seu gosto (sal, pimenta-do-reino, ervas ou até mesmo caldo de galinha).

Desfie o frango e reserve.

Pique o tomate seco e a cebola e reserve.

Ferva os 2 litros de água e dissolva os dois caldos de galinha. Deixe sempre em fogo brando.

Aqueça a manteiga e junte a cebola. Refogue até a cebola perder o aspecto de crua (ela fica transparente).

Coloque as duas xícaras de arroz e refogue bem, misturando sempre, em fogo baixo.

Acrescente metade dos tomates secos e coloque todo o frango desfiado. Misture um pouco.

Coloque 1/2 xícara de vinho branco e espere evaporar.

Junte 1/2 xícara da água com o caldo e misture. Espere cozinhar um pouquinho e misture novamente (sempre em fogo baixo e deixe a panela destampada).

Quando secar a água, coloque mais meia xícara do caldo, lembrando de misturar.

Ao perceber que o arroz já está quase cozido e falta pouco caldo para acrescentar, misture o restante do tomate seco.

Ao terminar de colocar todo o caldo, acrescente as quatro colheres de queijo e um pouco do azeite do tomate seco.

Sirva e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37190-risoto-de-frango-desfiado-com-tomate-seco.html>