

RISOTO CREMOSO DE FRANGO AO CURRY

INGREDIENTES

OPCIONAIS:

Opcionais: 1/2 xícara de pimentão vermelho

1/2 xícara de azeitonas pretas

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos de aproximadamente 1 cm, deixe marinando com o vinho, sal e ervas finas, por 10 minutos ou mais.

Após marinar, retire o excesso de líquido e deixe dourar em uma panela com o óleo e a manteiga, depois de dourado acrescente a cebola e deixe murchar. Acrescente o arroz e o curry, mexa bem e acrescente a água aos poucos, mexendo sempre para liberar o amido do arroz (para que fique cremoso é necessário não parar de mexer).

Quando estiver "al dente" acrescente o queijo parmesão e o creme de leite, caso optem por azeitonas e pimentão, acrescentem neste momento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38825-risoto-cremoso-de-frango-ao-curry.html>