

RISOTO DA SABRINA

INGREDIENTES

3 xícara de arroz cozido (temperado)

1/2 kg de peito de frango picado

3 salsichas ferverdas e picadas

1/2 xícara de pimentão picado

1/2 xícara de azeitonas picadas

1 xícara de milho

1 xícara de palmito picado

1 colher de sopa de manteiga

100 g de massa de tomate

MODO DE PREPARO

Refogue o frango com alho, cebola, sal e pimenta-do-reino até dourar.

Junte a azeitona, o pimentão, as salsichas e a manteiga e misture até a manteiga derreter.

Junte a massa de tomate e misture.

Coloque o arroz, o milho, o palmito e misture.

Se preferir, jogue queijo parmesão por cima e levar ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39124-risoto-da-sabrina.html>