RISOTO DA ADELIA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 cebola grande picada

2 alhos amassados

2 colheres (sopa) de óleo

1 peito de frango médio em cubos

3 cenouras em cubos

4 batatas médias em cubos

520 g de polpa de tomate

1 lata de milho

salsinha e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz num escorredor e lave-o bem.

Num recipiente à parte, coloque a água para ferver.

Em fogo baixo, coloque numa panela o óleo, espere esquentar e adicione a cebola e o alho, refogue até dourar, coloque o arroz e mexa bem, acrescente a água quente e misture bem. Adicione o sal deixa cozinhar. Para o molho refogue a cebola com o óleo, acrescente o frango e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Adicione cenoura em cubos até ficar cozinhar, depois coloque a batata até amolecer coloque milho a polpa de tomate e 1 1/2 xícara (chá) de água, mexa até pegar o gosto. Quando todos os ingrediente estiver cozido esta pronto coloque salsinha a gostos .

Pegue outra panela e misture o arroz com o molho com cuidado para empapar.

Acompanha com frango assado ou ovo frito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41840-risoto-da-adelia.html