RISOTO DE FRANGO SIMPLES

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado

1 sache de pomarola tradicional

1 lata de milho verde

1 tablete de caldo de frango

8 azeitonas médias sem caroço

arroz cozido

coentro

alho

cebola

sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com sal e o caldo de galinha.

Reserve a água do caldo e desfie o frango.

Em uma panela refogue o alho e a cebola.

Acrescente o sachê de pomarola, 300 ml do caldo do peito, azeitonas e o milho.

Mexa até misturar bem.

Acrescente o arroz cozido, mais ou menos 4 xícaras.

Mexa novamente, misturando bem.

Coloque em uma travessa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42096-risoto-de-frango-simples-2.html