

# RISOTO DE FRANGO SIMPLES

## INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado  
1 sachê 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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